

pizza e pasta

ITALIANA

n°7 | luglio/agosto | 2022

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXXI





vitella

MODELLO 15 DIVISIONI

150/360^{gr} - 2700^{pz/h}



30 MASSIMA PRODUTTIVITÀ PER LA TUA PIZZERIA

Le spezzatrici arrotondatrici Vitella aiutano in modo significativo **il mondo dell'arte della pizza**, dando al pizzaiolo moderno la possibilità di velocizzare la produzione oraria nella pesatura e nella formatura delle palline. Con una sola macchina, in modo semplice e veloce, si ha la possibilità di dividere una porzione di impasto in più pezzi e successivamente arrotondarli, ottenendo un risultato straordinario in pochi secondi.

VITELLA srl
BAKERY, PIZZA AND PASTRY EQUIPMENT
Schio (VI) ITALIA - tel. +39 0445 575262
sales@vitellasrl.com - **vitellasrl.com**



Al servizio dei maestri pizzaioli.

I grandi professionisti riconoscono le grandi farine. Ottenute dai frumenti migliori, controllate lungo tutta la filiera, lavorate specificamente per la pizza e differenziate in modo da garantire una lievitazione perfetta dalle 6 alle 24 ore. Farine Molino Grassi: per pizze con l'H maiuscola.

www.molinograssi.it

AZIENDE

Campionato Mondiale Della Pizza	p.66-67
Caseificio La Contadina	p.51
Cerutti Inox	p.17
Conserve Italia	p.25
Cuppone Forni	p.91
Mam - Eredi Malaguti	p.53
Eurochef	p.39
Forni Pavesi Rimini	p.95
Fiera Di Rimini - Sigep	p.99
Florian Legno Spa	p.19
Latteria Sorrentina	p.23
Gi Metal	p.49
Greci	p.79
Industria Alimentare Tanagrina	p.107
Italforni	p.27 - 87
Kuma Forni	p.31
Latterie Montanari	p.29
Molecola	p.57
Molino Cosma	p.33
Molino Grassi	p.3
Molino Naldoni	p.61
Molino Pasini	p.7
Newplast	p.55
O Sole E Napule	p.9
Parizza	p.45
Philadelphia Professional	p.108
Sial Paris	p.83
Scugnizzo - Izzo Forni	p.71
Sitta	p.75
Vitella	p.2

— **Sommario** —**EDITORIALE** 6

Per una ripartenza
sicura

di Giampiero Rorato

PRIMA PAGINA 8

a cura della redazione

PIZZA NEWS 10 - 11

a cura della redazione

**Un motivato
ottimismo** 12

di Giampiero Rorato


Enrico Crippa,

uno Chef che onora
la cucina italiana

di David Mandolin


LA PIZZERIA DEL MESE
**Davide
Fiorentini,**

pizzeria O Fiore Mio.
L'Italia in una pizza.

di D.M.


PIZZA E CUCINA DI MARE

Incontro con

**Nicole
Batzella,**

Pizzeria Ristorante

Manè sul mare

a Viareggio

a cura di Caterina Orlandi


PIZZA E CUCINA DI MARE
**Cristian
Marasco,**

la Grotta Azzurra,
Merate

di D.M.

Dal nostro 38
Mondo a cura della redazione

PIZZA E CUCINA DI MARE
Richard Abou Zaki.

La sera pizza vista
mare, Porto San
Giorgio

a cura della redazione



PIZZA E CUCINA DI MARE

Gianluca Procaccini, pizzeria Il Campione, Fiumicino

a cura della redazione



STREET FOOD

Street & Slow food

di Antonio Puzzi



STREET FOOD

La pizza a portafoglio.

Antica Pizzeria
Bellini, Napoli

di C.O.



STREET FOOD

Crudo e Fontina, la piadina on the road a Ferrara

a cura di C.O.

STREET FOOD _____ 64

Friggiò, un fritto diverso

a cura della redazione

Street food in Puglia: la focaccia barese _68

di Caterina Vianello

Un pizzaiolo ai ____ 72 tempi del Covid

Graziano Bertuzzo, pluricam-
pione mondiale della pizza

di Giampiero Rorato

La gestione del protocollo Cov 2 nelle aziende di ristorazione _____ 76

2^ parte

di Sabrina Tondato

LE SPEZIE _____ 80

Il coriandolo, seme per l'immortalità

a cura della redazione

GIOIELLI D'ITALIA _____ 84

Il limone di Sorrento

di Marisa Cammarano

Osservatorio Host _88



LA BIRRA

Alla scoperta delle
birre artigianali
d'Italia.

Il Veneto

di Alfonso Del Forno

Il Turismo in Italia _____ 96

di Giampiero Rorato

STORIE DI ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA _____ 100

Il cuoco che rivoluzionò la
cucina: **Marie-Antonin****Carême** di Stefano Buso

LE AZIENDE INFORMANO

Vito Italia _____ p. 63

Molino Dallagiovanna _____ p. 95



100

SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI

— Editoriale —

Con prudenza, ma il futuro è nelle nostre mani

Giampiero Rorato

La parola d'ordine che ci viene ripetuta da tutte le autorità è "prudenza" e siamo convinti che, dopo quello che è successo in Italia e nel mondo - e la pandemia non è ancora conclusa - la prudenza deve guidarci nelle nostre azioni e nel nostro lavoro. Il bisogno di socializzazione è forte, specie nei giovani che preferiscono di gran lunga la movida allo stare in casa, ma fin che non arriva il vaccino, fin che le autorità non ci assicurano che tutto è passato, la prudenza deve essere la regola per noi e per tutti. Ma prudenza non significa chiudersi in casa, non è vietato andare al mare, in ristorante, in pizzeria, incontrare gli amici, come

non è vietato - a meno che non succeda un'improvvisa recrudescenza del Covid-19 - andare a scuola, in chiesa, al cinema, ad un concerto, ciascuno secondo i propri gusti e le proprie scelte. Ma c'è qualcosa in più: in questa fase di lenta ripartenza occorre programmare con intelligenza il futuro, se già non è stato fatto durante il periodo di chiusura totale. Il mondo cambia, è vero, ma non ci sarà una rivoluzione, bensì una evoluzione verso un nuovo tipo di rapporti, un modo nuovo di guardare e interpretare il lavoro, in ufficio, a scuola, in fabbrica, in ristorante, oppure da casa col computer, lontano dall'ufficio, dalla scuola, dal cantiere, ecc.

Certo il ristoratore, il cuoco, il pizzaiolo, il cameriere deve stare sul posto di lavoro, non può fare diversamente ed anche in questa situazione, ancora molto diffusa, ci sono delle regole da rispettare e bisogna abituarsi. Ma una considerazione finale desidero farla. Abbiamo visto nei giorni scorsi che dei giganti della ristorazione americana, Zara, H&M, Pizza Hut, Wendy's sono in grandissima difficoltà e la sola Pizza Hut avrebbe accumulato un debito di 900 milioni di dollari. La stagione dei colossi gastronomici, ce lo confermano quelli appena citati, è finita: l'uomo è più importante della grande organizzazione; la pizzeria artigiana è più importante della grande catena.

I ristoratori e i pizzaioli che hanno messo nel loro lavoro tutte le loro sostanze e la vita loro e delle loro famiglie restano la rete più solida del mondo ristorativo, in Italia e nel mondo; è tornato il loro momento; guai allora fermarsi perché il futuro è nelle mani delle piccole realtà, dei ristoranti e delle pizzerie famigliari ed è per questo che serve sostare un po' con la mente e programmare il futuro, meglio se in collaborazione con altri colleghi per continuare ad essere sempre più importanti e fidabili punti di riferimento per la nostra gente e per i turisti che, ne siamo certi, torneranno più che in passato nel nostro Paese, perché l'Italia è davvero il Paese più bello del mondo.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.6 Luglio - Agosto 2020
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Matteo Signorelli

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada).



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 - 12:00 / 15:00 - 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LINEA SOFFIO

3 FARINE: BREVE, MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
PER UNA PIZZA CROCCANTE DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO

WWW.MOLINOPASINI.COM

a cura della redazione

prima pagina

La Gaia: bevanda fermentata alcolica di sorgo



C Stirone Barleyfree Brewery nasce a Fidenza (PR) per produrre LaGaia, una bevanda 100% sorgo bianco nazionale ispirata all'antica ricetta della birra di sorgo, bevanda diffusa in varie parti del mondo.

“Speriamo di poter riannodare i fili di un dialogo pre Covid che aveva tutte le caratteristiche per sfociare in soluzioni positive - spiega Tiziano Tanzi, produttore a Fidenza di questa bevanda -, forti soprattutto di essere riusciti in questi pochi anni a consolidare la nostra presenza nel mondo **delle intolleranze alimentari** sull'intero territorio nazionale e di essere gli unici, in Italia, a produrre una birra di sorgo preservando la produzione dal rischio di contaminazioni crociate.”

La GAIA infatti ha la particolarità di essere anche completamente priva di glutine. *La definizione legale di birra in Italia, a differenza di numerosi altri paesi, prevede che questa sia realizzata a partire dall'Orzo o dal Frumento.* La GAIA - “bevanda fermentata alcolica di sorgo” - nasce e rimane senza glutine; la stessa bottiglia per tutti sulla tavola, lo stesso fusto per tutti al pub o in pizzeria.

Il sorgo (Sorghum vulgare) è una pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia delle Graminacee, ed è considerato il quinto cereale per importanza nell'economia agricola mondiale dopo grano, riso, mais e orzo (6% della superficie totale a cereali, 3% della produzione).

È coltivato prevalentemente nelle aree tropicali dell'Asia e dell'Africa, nel Nord America (gli USA sono i maggiori produttori mondiali), e nel Centro-Sud America. In Europa, invece, prevalentemente in Francia e in Italia, soprattutto in Emilia Romagna e nelle regioni centrali quali Marche, Toscana, Umbria. La granella essiccata contiene molta fibra, proteine, lipidi e soprattutto carboidrati (70-90%). Ricca di ferro, calcio, potassio, niacina (o Vitamina B3), antiossidanti naturali, è altamente digeribile e facilmente assimilabile.

Latteria Soligo: arrivano le confezioni da materie prime totalmente rinnovabili.



Latteria Soligo rivoluziona la produzione: da giugno il latte Soligo si presenta, infatti, con un packaging completamente rinnovato nella grafica e nei materiali utilizzati grazie alle confezioni Tetra Rex® Bio-based, il primo packaging al mondo realizzato con materiali totalmente riciclabili da fonti completamente rinnovabili.

Tutto il cartone usato proviene da fibre vegetali di fonti certificate e controllate dal FSC (Forest Stewardship Council) è rintracciabile fino alle origini ed è riconoscibile dalle parole “Bio-based” sul contenitore.

Una scelta che intende valorizzare l'oro bianco dell'azienda, quel latte di qualità superiore e certificata da cui nascono i tanti prodotti firmati QV dalla Latteria Sociale.

I produttori di latte che aderiscono al disciplinare QV della Regione Veneto (la cui adesione è volontaria), assicurano tutela animale, del territorio e dei consumatori con regole molto più ferree di quelle stabilite dalla legge come, ad esempio, la somministrazione quotidiana ad ogni bovina di almeno 250 g di semi di lino per migliorare il contenuto di Omega 3 nel latte, a tutto vantaggio della salute dei consumatori.

“La nostra secolare tradizione contadina - sottolinea Lorenzo Brugnera, presidente di Latteria Soligo - è ciò che da sempre ci identifica, rendendoci uno più validi esempi in Italia di azienda ad economia “naturalmente” circolare, in cui nulla viene sprecato. L'introduzione di queste nuove confezioni, che garantiscono al contempo sicurezza alimentare e responsabilità ambientale, è solo l'ultima delle rivoluzioni attuate dall'azienda in oltre un secolo di storia... e non sarà certamente l'ultima”.

Pesto di Friariello

Continua l'innovazione
e la ricerca di nuovi sapori.



Gusto inimitabile
per pizza e pasta.



vivi mediterraneo

a cura della redazione

Pizza Challenge, il nuovo format video per Pizzerie targato Cirio Alta Cucina

Dodici pizzerie gourmet pronte a sfidarsi all'ultimo spicchio sotto gli attenti sguardi dei giudici che valuteranno qualità (dall'impasto agli ingredienti), proposte dei menu e location. È il *Pizza Challenge*, il nuovo format video di Expi srl che debutta in Romagna per mettere in competizione le migliori pizzerie del territorio.

A caratterizzare la competizione sarà il pomodoro Cirio Alta Cucina, approvato dalla Federazione Italiana Cuochi ed entrato nell'albo dei fornitori dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. Dal *Cuor di Pelato* ai *Fior di Filetti*, il sapore verace del pomodoro 100% italiano di Cirio Alta Cucina servirà a rendere ancora più avvincente la sfida tra le migliori 12 pizzerie romagnole che partecipano a questa prima edizione di *Pizza Challenge*, format destinato a coinvolgere in futuro anche altri territori.

Pizza Challenge proporrà le esibizioni dei pizzaioli chiamati a conquistare i giudici Cristina Lunardini (chef, docente e maestra di arte bianca) e Luigi Franchi (direttore di *Sala&Cucina*), che visiteranno tutte le pizzerie in gara. Le 4 finaliste si contenderanno il titolo nell'ambito di una serie di prove all'interno della scuola di cucina Icook Taste&Share di Cesena.

Pizza Challenge andrà in onda sul canale Sky 518 tutte le domeniche alle ore 23 per sei settimane consecutive, a partire da domenica 28 giugno. Sarà possibile vedere le puntate anche in replica il lunedì alle 19.30 su TR24 e anche sulle pagine Facebook e Instagram di Expi, dove è già iniziata la presentazione delle pizzerie in sfida.



Meet Massari 2020 e la serie CSI crimini sugli impasti: l'estate digital di Molino Dallagiovanna

Quest'anno il Molino Dallagiovanna ha scelto di non annullare l'edizione 2020 del Meet Massari, ma di renderla *digital* con 3 appuntamenti in diretta dalla Cast Alimenti di Brescia da seguire sulla pagina Facebook del Molino.

A interagire col Maestro Iginio Massari e sua figlia Debora durante le masterclass sarà Sabrina Dallagiovanna. Le prossime date da segnare in agenda sono il 28 settembre e il 5 ottobre 2020 (inizio alle ore 17,00). La prima si è tenuta il 23 giugno: il grande Maestro della pasticceria italiana e sua figlia Debora hanno presentato la novità Desiderio: una torta al limone con ingredienti tipici della tradizione italiana che Massari ha proposto in tre diverse interpretazioni definendolo "un dolce semplice ma allo stesso tempo complesso". Italiana anche la farina impiegata dal Maestro per realizzare Desiderio: Sofia della linea *LeDivine*, ideale per le brevi lievitazioni. *LeDivine*, farine rivolte ai professionisti dell'arte bianca, si ottengono da una selezione di grani pregiati 100% nazionali coltivati direttamente per il Molino Dallagiovanna grazie ad accordi di filiera con gli agricoltori.

È pronta inoltre la nuovissima area riservata Dallagiovanna Plus (www.dallagiovanna.it/dallagiovanna-plus) all'interno del sito del Molino, dalla quale accedere in esclusiva e in anteprima a contenuti premium; sempre in quest'area è in programma per tutta l'estate, a partire da inizio luglio, la web serie "CSI - Crimini sugli Impasti", 9 puntate in compagnia dei tecnici del Molino, Fabio Del Sorbo, Mattia Masala e Alberto Campagnolo, che esamineranno tutti i possibili errori in cui si può incorrere durante la preparazione di alcune ricette.

per le Pizzerie Italiane

Sofidel, noto per il brand Regina, annuncia l'avvio di un programma di aiuti concreti, **#RiparticonPapernet**, a favore di 10.000 pizzerie attive sul territorio italiano, guardando in particolare a quelle operanti nelle aree più colpite dalla pandemia.

Lo fa con il marchio Papernet, inviando forniture gratuite di tovaglioli e dispenser alle pizzerie con dipendenti. La fornitura è stata calcolata per coprire il fabbisogno di due settimane di lavoro: l'operazione avrà luogo da giugno fino a metà settembre.

È stata scelta questa categoria per diverse ragioni: da una parte perché questi esercizi rappresentano uno dei simboli dell'eccellenza gastronomica italiana, dall'altra perché sono tra gli esercizi che più hanno sofferto a causa del periodo di chiusura prolungata.

"Vogliamo dare un segnale, un sostegno a un tempo concreto e simbolico a chi, dopo la lunga fase di sosta, prova a riprendere la propria attività fra molte difficoltà, in particolare a chi opera nel segmento dei consumi fuori casa, che riguarda bar, alberghi e ristoranti", ha commentato Enzo Ricci, Direttore Business Unit AFH di Sofidel. "Abbiamo pensato così di dare supporto a una categoria specifica di esercizi: le pizzerie, che rappresentano un patrimonio importante della gastronomia italiana e il segmento della ristorazione più accessibile per milioni di persone in uscita dall'emergenza Covid-19".

Un modo anche per favorire la ripartenza della vita sociale dei nostri territori: un impulso al recupero del *buon vivere* italiano.

L'operazione è stata resa possibile grazie al contributo fondamentale di numerosi partner che si sono resi disponibili, su base volontaria e gratuita, a consegnare i prodotti alle 10.000 pizzerie.

Grano saraceno della Valnerina: il nuovo presidio Slow Food

Tutto è cominciato 6 anni fa quando, grazie a un progetto dell'Università di Firenze e della Regione Umbria, a Daniele Giovannoli, dell'Azienda Agricola Tamorri Vera di Cascia, è stato chiesto di sperimentare quei semi, una volta così diffusi nell'Appennino centrale e che hanno subito un inesorabile abbandono nei primi decenni del Novecento.

"Di tutti i produttori coinvolti dal progetto solo io ho continuato a provare, anno dopo anno, finché non ho trovato le tempistiche giuste per la sua coltivazione a queste altitudini. Siamo infatti sopra i 600 mt e il grano saraceno patisce il freddo ma ha bisogno di piogge. Quest'anno, a essere sinceri, quassù abbiamo avuto più difficoltà per la siccità che il Coronavirus, perché i terreni sono davvero aridi" racconta Daniele.

Il grano saraceno è senza glutine e quindi adatto all'alimentazione dei celiaci. La Valnerina è la valle formata dal fiume Nera, che nasce dai monti Sibillini, nelle Marche, ma scorre quasi interamente in Umbria, per poi sfociare nel Tevere, in Lazio. Per il clima caratterizzato da inverni più rigidi ed estati meno calde in questa valle si possono trovare prodotti molto particolari, come la roveja (piccolo legume simile al pisello) e appunto il grano saraceno.

Il grano saraceno ha una granella è simile a quella dei cereali, ma la famiglia botanica è diversa (Poligonacee); la pianta ha un ciclo colturale breve (circa 120 giorni), che consente di fare rotazioni con altri prodotti (leguminose invernali e cereali) e non richiede né concimazioni né trattamenti chimici.



Un motivato ottimismo



***Tutta la ristorazione italiana riconquisterà
il suo ruolo che resta fondamentale
per lo sviluppo del nostro Paese***

di Giampiero Rorato

Ci lasciamo alle spalle un periodo molto difficile non solo per l'Italia. Il Covid-19 è in qualche modo paragonabile, per i danni prodotti, alle pesti nere del Medioevo che arrivavano senza preavviso e lasciavano sul terreno migliaia di vittime e danni enormi all'economia, per riparare i quali ci volevano decenni.

Oggi il mondo è molto più attrezzato rispetto al passato; la scienza ha fatto passi da gigante; l'organizzazione sociale è più forte e i collegamenti internazionali aiutano molto a uscire prima e velocemente da questa brutta situazione. Tuttavia, per uscirne e riprendere la vita normale, occorre essere consapevoli di quanto è successo e quindi impegnati a preparare serie contromisure perché simili pandemie non accadano più.

Nello stesso tempo abbiamo il dovere - e la convenienza - di conoscere meglio le grandi potenzialità che tutti noi abbiamo per far risorgere l'economia e ritornare a una vita normale e, possibilmente, migliore, nella sicurezza sia sanitaria che economica.

La bellezza

Ci sono organismi nazionali e internazionali che si occupano di cancellare il Covid-19 preparando idonei vaccini per cacciarlo definitivamente e indicando progetti capaci di aumentare la sicurezza sanitaria nei suoi vari aspetti e l'Italia su questo è in prima linea; sa quello che serve ed è capace di attuarlo.

Ma oltre a questo aspetto fondamentale c'è quello economico e l'Italia ha una grande potenzialità per rilanciare la sua economia, garantendo un lavoro serio e dignitoso per tutti i suoi abitanti.

L'Italia è il Paese della Bellezza.

Scriveva tempo fa Corrado Augias (Robinson, 20 giugno 2020): *"Togliete alla Francia Parigi o Londra all'Inghilterra e resterà poco. Ma se a noi togliete Roma resta un mondo"*. Ed è vero. L'Italia è il Paese della Bellezza, costruita nel corso del tempo forse anche grazie ai tanti staterelli in cui la penisola è stata divisa nel passato. Pensate a quante capitali avevamo nei secoli passati. Venezia, la regina dei mari, città meravigliosa che il mondo ci invidia. Milano, capitale d'un ducato attivo ed operoso. Torino, capitale del regno dei Savoia. Genova, come Pisa, e Amalfi capitali di repubbliche marinare che hanno fatto la fortuna del nostro Paese. E poi Firenze coi Medici, Mantova con i Gonzaga, Ferrara con gli Estensi, Roma con i papi, Napoli con i Borboni e Palermo con gli Arabi e poi i Normanni, Federico II e poi gli Spagnoli. L'Italia ha avuto in passato decine di capitali, nelle quali è fiorita la bellezza urbanistica, architettonica, artistica, culturale che sono ancor oggi un patrimonio prezioso di bellezza che solo noi possediamo. Essere consapevoli di questo grande patrimonio, custodirlo con amore, tenerlo vivo, valorizzarlo e promuoverlo significa dar vita a un turismo culturale capace di contribuire in modo sostanzioso alla nostra economia, creando numerosi posti di lavoro, dando sicurezza a decine di migliaia di famiglie italiane.

Turismo & Ristorazione

E grazie alla "smisurata ricchezza d'arte e di bellezza" che possediamo, l'Italia è considerata una delle più desiderate mete turistiche mondiali anche per gli splendidi mari che la circondano; per il fascino delle sue montagne, per le sue tante città d'arte, per cui, superato anche con il nostro comune impegno e il nostro entusiasmo questo periodo ormai quasi alle spalle, l'Italia tornerà ad essere il Bel Paese gioiosamente invaso da milioni di turisti che vengono a scoprire e a godere una terra straordinaria, che regala ovunque bellezza e fascino. E questa enorme capacità di attrazione è dovuta anche a un settore fondamentale per l'economia e per la vita stessa di tantissime famiglie, quello dell'ospitalità e della ristorazione.

A noi e ai nostri lettori interessa in particolare - oltre alle tante meravigliose bellezze che ben conosciamo e ammiriamo - il mondo della ristorazione, dai ristoranti più famosi, alle trattorie, alle pizzerie, agli snack gourmet diffusi in tutta la penisola e nelle isole.

Sappiamo bene che il lungo periodo di chiusura ha creato molti problemi costringendo alcune realtà e non rialzare le serrande. Ma il ritorno alla normalità ci assicura che ci sarà posto per tutti e che le pizzerie torneranno a fare la parte del leone, grazie alla bontà delle proposte, alla fama di cui godono nel mondo e ai loro costi molto contenuti. Le pizze - nate in Italia - sono

il piatto più diffuso nel mondo e lo sono perché rispondono bene sia al bisogno nutrizionale che al desiderio di sentirsi soddisfatti, trascorrendo un po' di tempo in locali dall'impronta familiare, caratterizzati da rapporti umani schietti e sinceri. Le pizzerie, ormai frequentate ovunque anche da una clientela internazionale, sono ormai quasi tutte organizzate per servire altri piatti, dalla pasta alla carne e poi contorni e dolci e gelati che accontentano tutti, anche i clienti più esigenti.

Le pizzerie italiane sono oggi e davvero la colonna portante della ristorazione italiana: dobbiamo averne cura, renderle sempre più funzionali, accoglienti, belle e comode, nel rispetto delle leggi e, in questa fase, delle norme di sicurezza sanitaria.

Anche i ristoranti importanti, i più conosciuti nel mondo, sono ripartiti con lo stile e la bravura che grandi ristoratori, ottimi chef e un eccellente personale di sala sanno garantire. Sono anch'essi una delle immagini belle della grande civiltà del nostro Paese, del suo senso di ospitalità e accoglienza, della sua alta cultura gastronomica.

L'Italia è il Paese della buona grande cucina e non teme confronti e quando i cuochi scelgono le migliori materie prime, attingendo alle produzioni agroalimentari italiane, il successo è garantito, anche perché il turista gourmet ama la cucina italiana, dalla pizza che trova in ogni città e paese d'Italia, ai piatti raffinati che il grande chef Heinz Beck prepara nel suo famoso ristorante di Roma.

Chi lavora bene - ed è la stragrande maggioranza - guarda con ottimismo al futuro. Ormai tutti - politici, manager, comunicatori, ristoratori, pizzaioli - hanno capito che il proprio lavoro oltre che a sé stessi e alla propria famiglia serve al Paese, per cui lavorando con intelligenza, professionalità e amore, unendo quindi le forze per una comune finalità, si ottengono risultati anche superiori alle attese. Con questa mentalità, che ci auguriamo sia sempre più diffusa, la cucina e la ristorazione italiana continueranno ad essere sulla cresta dell'onda, conservando all'Italia, oltre al primato della bellezza, anche quella della bontà gastronomica, lasciando alle generazioni che verranno un grande patrimonio di valori e giuste soddisfazioni e quella sicurezza economica che rende migliore e meno problematiche le vicende della vita.



A portrait of chef Enrico Crippa, a man with a beard and mustache, wearing a white chef's coat. He is looking slightly to the left. The background is a soft, out-of-focus pinkish-red.

ENRICO CRIPPA

uno chef che onora
la cucina italiana

di David Mandolin

Salito ormai da tempo e meritatamente nell'Olimpo della gastronomia italiana e internazionale, il Piazza Duomo di Alba racconta non solo in modo straordinario la cucina delle Langhe, terra di grandi vini e di meravigliosi tartufi bianchi, poiché questo ristorante è uno dei vertici sommi della cucina italiana e internazionale. Enrico Crippa, come ci ha raccontato nella conversazione che segue, ha fatto sua, con Gualtiero Marchesi, la sostanza vera e più nobile della cultura gastronomica italiana e, nel contempo ha maturato due esemplari esperienze in Francia e in Giappone, cogliendo il meglio di queste due grandi cucine. Patito delle materie prime, segue con scrupolosa serietà l'orto di casa, con un collaboratore che sa tutto sugli ortaggi e poi continua nella ricerca dei prodotti che possono ulteriormente valorizzare la sua eccellente cucina, visitata dai gourmet di tutto il mondo.

La matura professionalità di Enrico Crippa non necessita certo di presentazioni. Tuttavia, per i nostri lettori, gli abbiamo chiesto, di raccontarci in breve il percorso che l'ha portato a diventare uno dei più importanti protagonisti dell'alta cucina italiana e internazionale.

In una interessante conversazione lo chef ci racconta le sue esperienze professionali e le caratteristiche della sua cucina

Ho iniziato da giovanissimo con Gualtiero Marchesi al ristorante di Milano in via Bonvesin della Riva. Dopo questa esperienza sono stato in Francia: Christian Willer alla Palme d'Or di Cannes, Gislaine Arabian al Ledoyen di Parigi, Antoine Westermann al Buerehiesel di Strasburgo. Alla fine delle esperienze francesi, il Maestro Marchesi mi chiese di tornare in Italia per l'apertura de L'Albereta e in seguito andai in Giappone per il suo Bistrot a Kobe. La mia avventura in Giappone proseguì al Rhyga Royal Hotel di Osaka. Al mio rientro in Italia collaborai ancora con Marchesi a L'Albereta. In seguito mi avvicinai a casa, in Brianza, lavoravo in un piccolo hotel e lì avvenne l'incontro con la famiglia Ceretto che mi portò ad Alba per il progetto di Piazza Duomo. Prima dell'apertura di Piazza Duomo ho avuto la fortuna di lavorare al fianco di Michel Bras a Laguiole e di Ferran Adria a El Bulli di Roses.



Questa storia e questo suo percorso professionale ci colpiscono molto e sappiamo che la sua cucina si basa sull'utilizzo di prodotti di alta qualità e di prossimità. Come è arrivato a queste scelte?

In verità non è letteralmente una scelta di prodotti di prossimità: quando trovo un ingrediente che ritengo ottimo e ideale per la mia cucina lo prendo anche da lontano. La scelta comunque è quella di avere vegetali dal nostro orto, prodotti con metodi naturali e che ci riportano sapori autentici. Un ritorno alle radici e alle espressioni originali del mondo vegetale che abbiamo perso con il tempo. Quotidianamente facciamo ricerca, in cucina e in orto, per sperimentare nuovi prodotti e nuove culture che introdurremo poi nelle nostre proposte stagione dopo stagione.



Che riflessi ha questa scelta nel tipo di cucina che propone ai suoi clienti? Come viene influenzato il prodotto trasformato?

I riflessi dovuti a queste scelte ci conducono a una *cucina del momento*, in evoluzione quotidiana perché sono proprio i prodotti dell'orto a variare quotidianamente e così una zucchina raccolta oggi avrà sapori e consistenze adatte magari a un antipasto mentre quella che raccoglieremo domani giocherà un altro ruolo nei miei piatti. Questo aspetto è terribilmente affascinante per me: nel corso degli anni abbiamo adottato tecniche al mondo vegetale che una volta erano retaggio delle preparazioni di carni e pesci.

Ci può parlare di com'è nata l'idea dell'orto e di come questo influenzi le vostre scelte gastronomiche? Come viene gestito e con quali criteri e obiettivi?

Come già detto l'idea nasce dalla volontà di riscoprire quei sapori che le scelte del mass market ci hanno portato via. A seguito della seconda stella Michelin, a fine 2009, abbiamo deciso con la famiglia Ceretto di iniziare questa avventura che oggi conta circa tre ettari e mezzo, una serra tecnologica e un Garden Manager, Enrico Costanza, che è un'enciclopedia vivente del mondo verde. Con lui, gestiamo le semine, i raccolti degli elementi a diversi stadi e sperimentiamo colture per le stagioni successive; quotidianamente sono con lui al mattino al momento della raccolta: questo è un momento importantissimo per me perché trovo ispirazione per l'utilizzo degli ingredienti che raccogliamo e riesco magari a capire come declinare la preparazione di un determinato prodotto per quel giorno.



Il periodo trascorso di riflessione e forzata chiusura influenzerà in che modo le scelte fatte finora, se accadrà? Più in generale quali riflessioni le va di condividere con i nostri lettori?

Il momento che abbiamo passato è stato completamente inaspettato ma non ha influenzato e non influenzerà la mia cucina e la sua espressione. Ho approfittato di questi mesi per dedicarmi sempre all'orto e alla programmazione e ora che siamo ripartiti mi sento pronto come prima della chiusura. Anzi, un po' di più.

Come pensa di re-agire al mondo necessariamente diverso in cui ci troviamo e troveremo a vivere?

Con la stessa determinazione, tenacia e sensibilità di sempre. Penso sia il momento di non snaturarsi, non sconvolgere chi siamo e ciò che abbiamo proposto. Il segnale da dare è quello di consapevolezza del momento e di interpretazione dei tempi, ma senza dimenticare quanto fatto fino a ora.





Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM



AL TUO FIANCO IN OGNI BATTAGLIA

La pala realizzata per i veri professionisti della pizza. Pratica, resistente, leggera e dal design unico e inconfondibile.

Riso rosa e gamberi

Per 4 persone: 200 g di riso Carnaroli, 10 g di burro fresco, vino bianco, 2 lt di acqua, sale.

Per mantecare: 40 g di burro rosa, 40 g di parmigiano, 10 g di riduzione di barbabietola rossa, carpione di rose, 20 g di burro acido.

Per finire: 8 gamberi di Sanremo, 20 g di riduzione di pancetta affumicata, 10 g di polvere di lampone, 5 g di shiso rosso salato, 5 g di pepe rosa tritato, 16 petali di fiore in carpione, 4 bouquet di fiori rosa, rossi e viola, 16 foglie di shiso rosso fresco, riduzione di barbabietola.

Procedimento

Per il risotto: tosta il risotto in pentola con il burro e il sale, sfuma con vino bianco, fa evaporare e prosegui la cottura con acqua bollente. A cottura ultimata manteca il riso con burro di rose, parmigiano, riduzione di barbabietola, carpione di rose e burro acido. Regola di sale e impiatta.

Per finire: metti il riso nei piatti, batti leggermente e spolvera con shiso rosso secco e pepe rosa tritato. Adagiavi sopra i gamberi cotti in acqua e conditi con la riduzione di pancetta, copri con i fiori freschi e le foglie di shiso, spolvera con il lampone in polvere e spruzza con la riduzione di barbabietola.





WOODY-BRIKETTS

IDEALE PER PIZZERIE E FORNI A LEGNA



- **100% FAGGIO**
- **TRONCHETTO OTTAGONALE PER PIZZERIE E FORNI A LEGNA**
- **ALTISSIMO POTERE CALORIFICO**
- **BRACI PERFETTE E CALORE COSTANTE**
- **SENZA COLLANTI, IMPURITÀ E CORTECCIA**

di D.M.

Davide Fiorentini

**'O FIORE MIO,
L'ITALIA IN UNA PIZZA**



Faentino e figlio d'arte, Davide Fiorentini è un artigiano appassionato e un imprenditore accorto; coniuga sapienza nei lievitati alla conoscenza delle materie prime.

A DAVIDE FIORENTINI CHIEDIAMO COM'È ARRIVATO AD ESSERE PROTAGONISTA NEL MONDO DELLA PIZZA.

Pierina e Domenica, nel 1962 aprono la Pasticceria Fiorentini.

Ottenuto il diploma di ragioniere, decido di lavorare all'interno dell'attività di famiglia. Nel 2000, in società con mio cugino Marco, rileviamo l'azienda familiare e dopo anni di laboratorio la mia passione per l'arte bianca diventa parte integrante della mia vita. La mia grande golosità per tutto quello che concerne il mondo dei lievitati mi stimola ad aprire nell'ottobre del 2011 la mia pizzeria con un'idea ben precisa riguardo dove sarei voluto arrivare. 'O Fiore Mio diventa per me la bellezza di approfondire la conoscenza di una ricetta sulla quale si pensava di sapere già tutto e che invece ogni giorno rivela nuovi spunti di riflessione "gastronomica".



CHE LOCALI HA E PER CHE TIPO DI CLIENTELA SONO PENSATI?

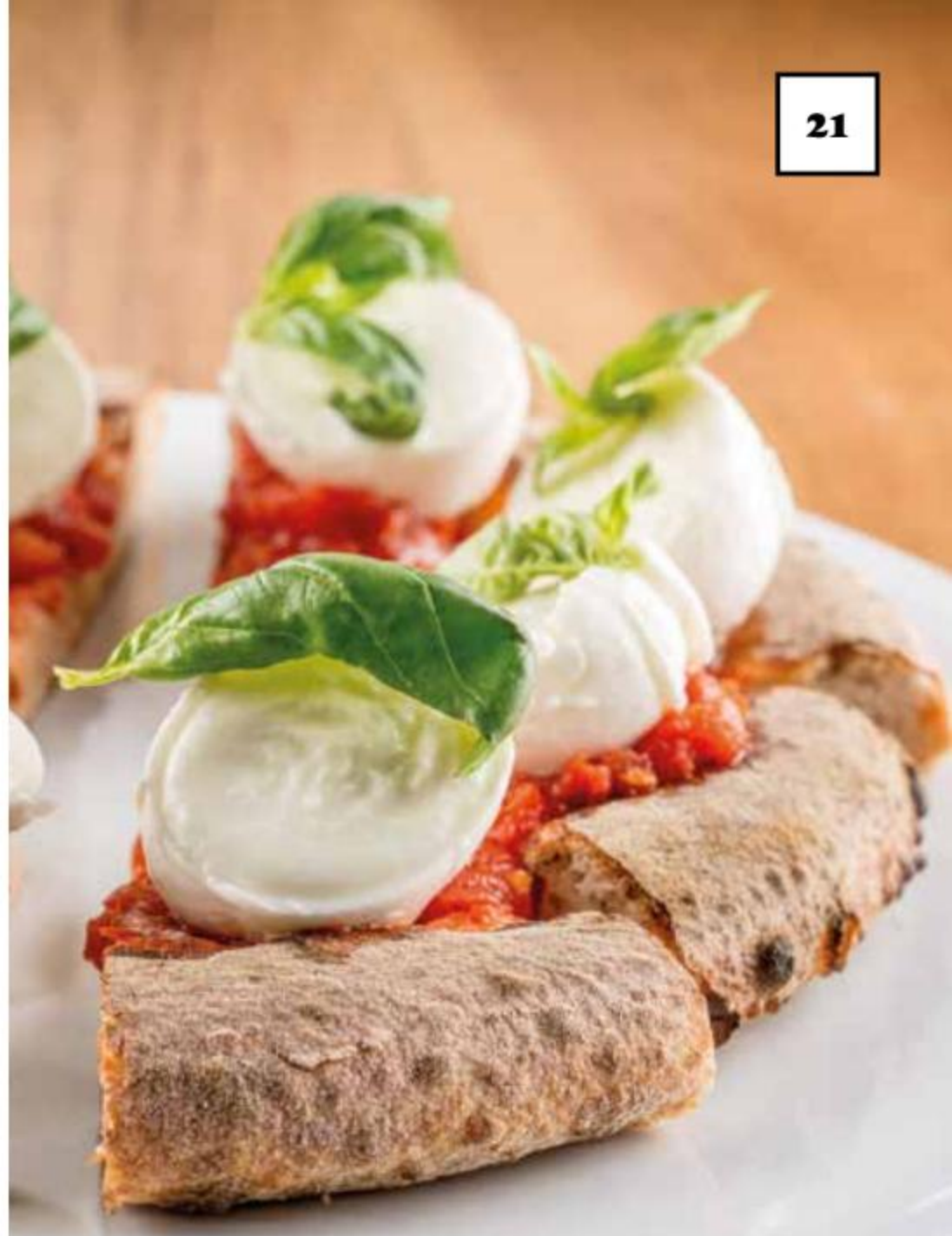
Attualmente la società 'O Fiore Mio srl, ha in proprietà 5 punti vendita.

'O Fiore Mio Faenza: pizzeria con cucina, propone pizze in degustazione e una carta di 9 pizze dedicate a Napoli. 'O Fiore Mio è la sfida di preparare un impasto con lievito madre, una delle modalità più antiche e difficili, dove sono determinanti le farine a tutto corpo, i lunghi tempi di maturazione e lievitazione, una cottura della pizza attenta e precisa nel forno a legna. È l'idea della condivisione della pizza nella ferma convinzione che assaggiare più preparazioni permetterà di divertirsi e di vivere i vari momenti del pasto come momenti di relazione.

'O Fiore Mio Hub Faenza è l'ultimo nato, gennaio 2019. È diventato il laboratorio dov'è stata centralizzata tutta la produzione delle basi pizza e tutti i prodotti da forno a marchio 'O Fiore Mio' che vengono poi distribuiti nei punti vendita con l'insegna 'O Fiore Mio pizze di strada'.

Il locale oltre al laboratorio ha nel suo front una rivendita di pane, croissant, cornetto all'italiana, torte da forno, biscotti, e offre un servizio di colazione, brunch, pausa pranzo, caffetteria, aperitivo e cena, con un ampio dehor esterno.

Mentre "'O Fiore Mio pizze di strada" è l'insegna sulla quale proponiamo Pizza in teglia alla Romana.



Siamo presenti dal 2014 a Bologna in Piazza Malpighi, e le ultime due aperture 2019 nelle città di Milano: via Montebello (Brera) e in Piazza Argentina.

Obiettivo dell'insegna 'O Fiore Mio pizze di strada è di

creare un ambiente che coniughi stagionalità, rispetto delle materie prime e valorizzazione della tipicità della pizza intesa come pietanza semplice e di qualità.

La pizzeria diventa uno strumento di comunicazione per diffondere la cultura dello "slow food" e dell'eccellenza del "Made in Italy" legata all'enogastronomia."



QUALI SONO I PUNTI FERMI NELL'IDEAZIONE DELLE PIZZE?

In primis la *selezione delle materie prime e il rispetto della stagionalità.*

Tra gli ingredienti principali e maggiormente utilizzati ci sono naturalmente le farine. Acquistiamo farine macinate a tutto corpo, e spesso di grani di antiche varietà, oppure sfarinati alternativi che hanno uno storico richiamo alla panificazione: mais integrale, grano arso o farina di castagne.

Dal Piemonte alla Puglia, dall'Appennino toscano alla Romagna, gli elementi più importanti per noi sono la salubrità e la qualità delle materie prime che utilizziamo.

Uno straordinario esempio di biodiversità, un progetto culturale prima che agronomico. La nostra pizza nasce proprio da questi semplici elementi e non vuole perdere quel filo rosso che la vede legata a questi valori.

La pizza, presentata senza aggettivi. Perché la pizza è pizza, ci interessa la semplicità, ogni sera presentiamo quattro capitoli di storia e attualità della pizza.

Non ci interessano i modelli. A noi piace la pizza in tutte le sue declinazioni. L'importante è che sia buona e realizzata con materie prime di valore. Abbiamo privilegiato una lettura "storica" delle tipologie di pizza più diffuse e che prepariamo secondo la tradizione napoletana ma anche in una variante più alta e soffice.

Tra le pizze classiche si trova l'ormai famosa Salsiccia e Friarielli, molto richiesta tra l'autunno e l'inverno, oppure la Romana che con le sue alici, l'origano e il pomodoro che profuma di mare e di macchia mediterranea.

Nelle pizze della tradizione poi non manca mai il Calzone o la Diavola, che invade di piccante il gusto della scamorza affumicata fusa e filante. La stagione e il territorio si esprimono sempre in modo diverso, in ogni periodo dell'anno, con pizze abbinate agli ortaggi di mercato e a varietà locali come il Carciofo Moretto o lo Scalogno di Romagna, oppure a salumi di Mora Romagnola o a nobili prodotti caseari come il Parmigiano Reggiano. In omaggio alla grande scuola napoletana sono sempre presenti infine la Margherita e la Mastunicola. Pizze popolari che cerchiamo di interpretare in maniera rigorosa negli ingredienti fondamentali con le quali vengono composte e farcite.



CHE RAPPORTO HA CON LE MATERIE PRIME DEL TERRITORIO IN CUI OPERA? E CON IL CONCETTO DI STAGIONALITÀ?

Abbiamo selezionato personalmente ogni nostro fornitore, produttore e artigiano:

una rete di rapporti, di rispetto, di fiducia e di amicizie con uomini che ogni giorno lavorano per poter portare sulle nostre tavole il meglio che il nostro territorio tutti i giorni sa donarci.

Pochi mesi prima dall'inaugurazione ho avuto l'occasione di conoscere infatti Domenico Ghetti, "uomo della terra" e grande appassionato di agricoltura biologica: è con alcuni dei suoi frutti "dimenticati" che abbiamo avviato il processo di fermentazione del lievito madre che è al centro del nostro progetto.

Un processo che da quel giorno in poi non si è più fermato. Non mancano mai dai nostri menù i salumi di Mora Romagnola, Il carciofo Moretto di Laura Farolfi, i formaggi come il Ravaggiolo, lo Squacquerone, l'olio extravergine di oliva di Gianluca Tumidei "Selezione Alina" 100% nostrana di Brisighella in purezza.

Storie, volti, racconti e prodotti straordinari. 'O Fiore Mio è una pizzeria che vuole mutare ed evolversi sempre, come fanno le stagioni. Ogni 3 mesi cambiano il menù delle pizze, i dessert, la carta dei vini e delle birre.

Sulla pizza ci va
solo il Fiordilatte.



Ph. +39 081 530 4744 | info@amodiogroup.it
www.latteriasorrentina.com

NEL VOSTRO SITO LEGGIAMO "L'ITALIA IN UNA PIZZA". COSA INTENDE?

'O Fiore Mio è l'Italia in una pizza, un viaggio entusiasmante alla scoperta dei migliori prodotti tipici dello stivale ed in particolare del proprio territorio. La pizza è forse la metafora più straordinaria per spiegare che il vero segreto della cucina italiana è l'enorme giacimento di prodotti agroalimentari d'eccellenza che l'Italia può vantare.

Con 'O Fiore Mio abbiamo fin dall'inizio ricercato le migliori produzioni artigianali, da nord a sud, e la vera scoperta è stata la conoscenza di tantissimi artigiani che, come noi, dedicano tutte le loro energie a una grande passione. Contadini, mugnai, allevatori, vignaioli, affinatori, macellai, pescatori che abbiamo avuto il piacere di conoscere uno ad uno, con l'orgoglio di aver costruito una filiera ormai collaudata, che ci accompagna in questo progetto e senza la quale perderemmo l'essenza principale di 'O Fiore Mio, la stessa che al contempo ci conferisce la responsabilità di valorizzare al massimo una materia prima di grande valore.

L'Italia vanta la produzione di maggior qualità a livello mondiale, vogliamo esserne ambasciatori e lo facciamo nella convinzione che sia il modo migliore di rappresentare l'Italia: in una pizza.



L'Italia in una pizza

COME SELEZIONA I SUOI FORNITORI?

Nella scelta abbiamo voluto valorizzare i progetti sostenibili che mostravano un particolare rispetto per l'ambiente e per i processi di trasformazione, argomenti oggi importantissimi per il nostro ecosistema. La garanzia per i nostri clienti di una filiera certa. Conoscere a fondo le nostre materie prime diventa quindi una componente essenziale per la filosofia di 'O Fiore Mio.

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEGLI IMPASTI CHE PROPONE AI SUOI CLIENTI?

Da 'O Fiore Mio realizziamo gli impasti per la pizza non solo con il lievito madre ma anche con metodiche che recuperano consuetudini ancora più antiche: è il caso dell'impasto di idrolisi, assai ricco di acqua e farina integrale, in grado di generare un prodotto soffice e vaporoso, con bassissima acidità. La molitura di farine a tutto corpo è quella che consente di ottenere farine più complete, mantenendo all'interno della farina le proprietà organolettiche del chicco di grano contiene. Da 'O Fiore Mio lavoriamo anche farine di farro, kamut, triticum monococcum ed altre varietà di grani "antichi", mais, castagne, grano arso. Non manca mai nell'arco dell'anno un impasto fatto con grano Gentil Rosso prodotto sulle nostre colline dall'azienda agricola San Biagio Vecchio.



pizze di strada

L'Italia nel piatto.



CIRIO
1856

Alta Cucina

IL ROSSO TRICOLORE.

Dal tipico pomodoro lungo italiano,
nasce **Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina**.

La sua polpa dolce, la consistenza densa e cremosa,
e il suo gusto incredibile rendono ogni pizza un capolavoro.
La nostra arte al servizio del tuo talento.



cirioaltacucina.it





DURANTE LA CHIUSURA FORZATA COME HA OPERATO?

Durante la chiusura forzata ho sfruttato il tempo a disposizione per approfondire le mie conoscenze operative riguardo la gestione dei nostri lieviti; ho sperimentato e ho cercato di mantenere 'vivo' il cuore del mio progetto lavorando anche su nuove idee. Quando ci hanno concesso la possibilità di riaprire, per i punti vendita "O Fiore Mio pizze di strada", abbiamo attivato una piattaforma online che permette di prenotare il ritiro o il servizio a domicilio. Dopo un'accurata organizzazione interna per far fronte responsabilmente all'emergenza, abbiamo provveduto a disporre al meglio le piattaforme di delivery con le quali operiamo da sempre sulle piazze di Milano e Bologna.

CHE CAMBIAMENTI HA APPORTATO - SE CI SONO STATI - PER RISPETTARE I PROTOCOLLI?

Abbiamo fatto sì che tutti i locali siano a norma e rispettino il distanziamento fisico, imponendo tassativamente DPI non solo a tutela dei nostri collaboratori ma anche alla clientela, rimanendo rigidi anche sul numero degli ingressi per volta. Solo rispettando queste regole tutti gli ambienti possono ritenersi il più al sicuro possibile.

Per quanto riguarda il menù, la carta dei vini e delle birre abbiamo cercato di valorizzare ancora di più i prodotti del nostro territorio fidelizzando e collaborando ancora più strettamente con i produttori della nostra zona.

CHE PIZZA VUOL CONDIVIDERE CON I NOSTRI LETTORI?

Volevo condividere la pizza che nell'arco dell'anno rappresenta di più il nostro territorio ed è un omaggio alla madre terra: la *Racconto d'Autunno*.

Impasto di grano Gentil Rosso (Az. Agr. San Biagio Vecchio).

Le Pere Volpine dell'az. Agr. Domenico Ghetti, un'antica varietà tipica della nostra zona di cui utilizziamo anche la buccia per una filosofia a "scarto zero" che anima costantemente il nostro lavoro.

Il Ravigliolo, formaggio a latte crudo dalla delicata burrosità, semplice ma gustoso.

pro-
dot-
ti del
ter-
rito-
rio



Guanciale di Mora Romagnola croccante, antica razza suina del nostro territorio con carni dal gusto ricco e profondo, con una notevole parte grassa principale responsabile della bontà dei prodotti che se ne ottengono.

E per finire un ristretto di Sangiovese che serve per insaporire le pere, a condensare i sapori e gli umori del cioccolato e della saba (il mosto cotto, altro grande prodotto della tradizione contadina).

ITALFORNI, UNA NUOVA
GENERAZIONE DI FORNI
PROFESSIONALI.

BULL VISOR DIAMOND



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.



HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

Una nuova generazione di **forni elettrici professionali**, nati dalla consolidata esperienza di ITALFORNI. Prodotti unici, per qualità, performance, tecnologia e design. **BULL**, il primo forno al mondo completamente rivestito in vetro colorato e temperato. **DIAMOND**, ecologia e bellezza a 360° per un ambiente unico ed esclusivo. **VISOR**, 3 forni in 1, grazie alla sua estrema versatilità di configurazioni possibili. L'innovazione è alla base di ogni nostro prodotto, perché da oltre **40 anni** il nostro obiettivo è quello di **progettare un futuro migliore**.



BULL Design: Raffaele Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

Incontro con Nicole Batzella

Pizzeria Ristorante
Manè sul mare, Viareggio



Abbiamo incontrato e presentiamo in questo mese Nicole Batzella, giovane e capace pizzaiola, figlia d'arte, che opera nel ristorante pizzeria di famiglia a Viareggio, terra di buon cibo, affacciata sul mar Tirreno.

Raccontaci di te e del percorso che hai compiuto assieme alla tua famiglia e che ti ha portato a diventare una brava pizzaiola.



È difficile raccontare in poche parole. Tutto è nato quando ero piccola, per divertimento; ero una bambina molto attiva ed avevo sempre il sorriso sulle labbra, mi piaceva stare dietro il bancone della pizzeria dei miei genitori e dei miei nonni. A quei tempi era tutto diverso, la Versilia splendeva di bellezza naturale grazie al suo stile liberty ed il Carnevale portava festa a grandi e piccini.

Noi avevamo Manè, pizzeria storica di Viareggio alla quale mia nonna e, in seguito, mia madre avevano affiancato la ristorazione. Successivamente ci siamo spostati verso il mare dove mio padre aveva ideato una pizzeria al taglio con pizze cotte in forno a legna, cucina e dolci. Nonostante i diversi problemi affrontati, la mia famiglia non si è mai arresa. Crescendo accanto a mio padre, toccavo tutto quello che mi capitava per le mani: pale, paline, contenitori, cassette degli impasti. All'età di 10 anni imitavo mio padre quando stendeva la pizza

oppure capitava che mi facesse infornare con le mie mani, naturalmente con lui vicino, insegnandomi i trucchi del mestiere.

A 18 anni ho cominciato a imparare per davvero le tecniche di manipolazione, le posture, gli impasti, la ricerca di ingredienti di qualità, l'ordine e la pulizia necessari per lavorare professionalmente, la cordialità con la quale approcciarsi con i clienti.

Verso i 22 ho iniziato a gestire la parte della pizzeria, ed è stato per me il gesto più bello che potessero fare una madre ed un padre nei confronti del figlio: mi hanno dato fiducia, che io cerco di ricambiare ogni giorno. Non si finisce mai di imparare e dunque, oltre a lavorare costantemente per migliorare la tecnica e la professione ho iniziato ad approfondire gli aspetti contabili, quelli relativi alla gestione dei protocolli sanitari, le misure di sicurezza, il controllo del food cost. Voglio ricambiare la fiducia che mi è stata data!

Al di là del confine non si sa mai cosa si può trovare, un sacco pieno di farina? Chissà! mi presento sono "La Donna Focaccina" dominatrice della farina!"

Ho imparato che nella pizza non esiste confine e che qualsiasi cosa hai in testa anche la più strana e difficile con tecnica, studio e dedizione è possibile creare tutto. Ho imparato anche che per preparare un impasto a dovere è necessario sviluppare bene tutti e 5 i sensi che ci appartengono e non ad utilizzare esclusivamente i numeri.

Latteria Montanari

MOZZARELLA
PER PIZZA



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.



PARTNER TECNICO
SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

a fianco la pizza
Soffio di Mare

Attualmente che locale hai e che tipo di proposta fate? Quali sono i punti salienti della vostra proposta gastronomica?



Abbiamo una pizzeria-ristorante che si chiama Manè sul Mare, nella zona della movida di Viareggio, la Darsena, davanti agli stabilimenti balneari.

La nostra forza è la pizza in pala, realizzata con impasti ad alta idratazione e con una lunga lievitazione che la rende altamente digeribile. Io amo realizzare miscele con farine diverse ma sempre cercando di renderle equilibrate e soprattutto, per le farce, amo usare prodotti freschi, di stagione e di qualità. Il mio obiettivo un giorno è quello di poter coltivare un orto e produrre le materie prime che servono per il mio lavoro, in modo da controllare il più possibile la filiera e verificare di persona la materia prima da trasformare.

Questa proposta, unita alla cucina di mare che proponiamo, mi consente di divertirmi con pizze a degustazione, tre delle quali mi hanno consentito di raggiungere anche traguardi positivi nelle competizioni a cui ho partecipato. Un altro nostro punto di forza è la carrellata di antipasti di mare che mia madre prepara in cucina unendo fantasia alla più antica tradizione della Versilia, serviti in monoporzione con 9 assaggi. Aggiungi i primi di mare e i secondi di pescato fresco di mercato per concludere con i dolci fatti tutti da noi!



Come avete vissuto questi ultimi mesi?



Il lockdown è stato un vero e proprio disastro sia in termini lavorativi - alle porte della stagione estiva - che umani. Il primo pensiero è stato verso mio nonno Vittorio, per la sua salute. Il distanziamento che ci hanno imposto ha allontanato le persone molto più di prima. Siamo stati chiusi un mese cercando di arrangiarci con quello che avevamo perché nonostante le promesse fatte siamo stati colpiti doppiamente: sia da un virus sconosciuto che da uno conosciuto ormai da troppo tempo ovvero la burocrazia, dietro alla quale spesso ci si nasconde impunemente. Non abbiamo avuto nessun aiuto concreto.

Alla fine, dovendo tutelare in primis la nostra salute, ci siamo distratti e anche divertiti impastando torte, pasta tirata a mano, abbiamo riscoperto ricette tramandate da mia nonna Lida. Questi ricordi ci hanno scaldato il cuore!





KUMA FORNI

La fabbrica dei forni rotanti per pizza
Legna, Gas, Elettrici

Cottura uniforme delle pizze **GARANTITA!**



Disponibili in diversi
colori e materiali

Piano di cottura a temperatura costante
grazie alle resistenze indipendenti
Riduzione dei costi di gestione



www.kumaforni.com



+39 045 8753264



info@kumaforni.it



[facebook/kumaforni](https://facebook.com/kumaforni)

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)



Si avvicina un'estate particolare, ma che avrà sempre tra i propri piatti principe il pesce. Vorremmo chiederti un primo piatto di pesce e una pizza di mare, da condividere con i colleghi/lettori.

Una delle pizze che in nostri clienti amano di più in assoluto è la "Soffio di Mare" con la quale ho vinto il Campionato Europeo 2019 e mi ha permesso di classificarmi ottava al Campionato Mondiale 2019 nella categoria pizza classica. È considerata una pizza gourmet e gli ingredienti sono: *trito di gambero argentino spadellato con trito di zucchini e vino bianco, mozzarella fior di latte, burrata, julienne di zucchini e lardo di Gombitelli (un paese delle nostre colline versiliesi)*. Un'altra pizza molto amata dai clienti è "L'acciugosa", anch'essa ben classificata al Mondiale dei 2019 nella categoria della pala: *mozzarella fior di latte, mousse di acciuga e Philadelphia, pomodorino Pachino, valeriana e burrata*. In cucina mi sento invece di presentare il classico spaghetti allo scoglio come anche lo spaghetti alle Arselle (telline), ricetta prettamente Viareggina ed ancora la più fantasiosa ma non meno buona fettuccina di pasta fresca agli scampi con zafferano e Pecorino sardo

Durante la chiusura avete lavorato per quanto consentito?

Tutti in accordo abbiamo deciso di comprare tute, guanti e mascherine e di fare consegne a domicilio. Abbiamo riaperto il locale poco dopo il via libera per poterci mettere a norma con il distanziamento dei tavolini e la documentazione ma soprattutto fare la sanificazione del locale, che attualmente, come fanno tutti, facciamo almeno due volte al giorno. Il menu è cambiato: abbiamo cercato di limare il più possibile i prezzi, per dare la possibilità a tutti - anche alle persone più in difficoltà - di poter prendere una pizza a 6 euro o un antipasto di 6 portate a 10 euro. Prezzi accessibili al un maggior numero di clienti, considerando la famosa cassa integrazione spesso ancora non vista. Ai nostri ragazzi abbiamo rivisto ruoli ed orari cercando di non licenziare nessuno e garantendo un minimo di ore lavorative.

sotto, spaghetti allo scoglio
by Manè sul Mare



LECAPRICCIOSE
FARINE PER PIZZA

Da una selezione
di grani **PROTEICI**,
una farina per impasti a
LUNGA lievitazione:
ARANCIO



AFFIDATI A MOLINO COSMA, MIGLIORA E CRESCI ASSIEME A NOI!
CONTATTACI PER FREQUENTARE LA NOSTRA ACADEMY



SCOPRI TUTTE LE NOSTRE
FARINE SU MOLINOCOSMA.COM

MOLINO COSMA



Cristian Marasco, la Grotta Azzurra, Merate

"Fare bene, fare sempre meglio"



Cristian Marasco nasce nel 1978 a Lecco da una famiglia di origini campane dove cresce a "pizza e latte" impastando pizze nel ristorante di famiglia, sin dall'età di 7 anni, mettendosi in piedi su una cassetta dell'acqua. Negli anni accumula esperienza nel settore (attraverso corsi e master di specializzazione), vince premi in Italia e all'estero e fa consulenze per altri. Oggi gestisce i tre ristoranti di famiglia, quello storico di Merate (Lecco), quello a Bonate Sopra (Bergamo) e l'ultimo nato a Garlate (Lecco), sulle sponde dell'omonimo lago, guidando una squadra di oltre 50 dipendenti di cui 10 pizzaioli. Ad aiutarlo nella gestione i famigliari: a Merate ci sono la moglie Patrizia e la cognata Simona alla guida della sala mentre il fratello Mario è lo chef di cucina, la sorella Silvia invece dirige oggi Garlate. Tra le sue ultime attività la consulenza nel 2018 per Triennale Social Pizza al piano terra della Triennale di Milano, dove ha studiato insieme allo chef Stefano Cerveni la carta delle pizze. Il 2019 ha visto l'ingresso de La Grotta Azzurra nella Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso con l'ottima votazione dei 2 spicchi. Da molti anni inoltre - ed è la sua soddisfazione più grande - insegna a fare la pizza a ragazzi disabili, ed ha creato con loro un legame speciale e duraturo.

Cristian, attualmente che tipo di proposta fai in ogni locale?

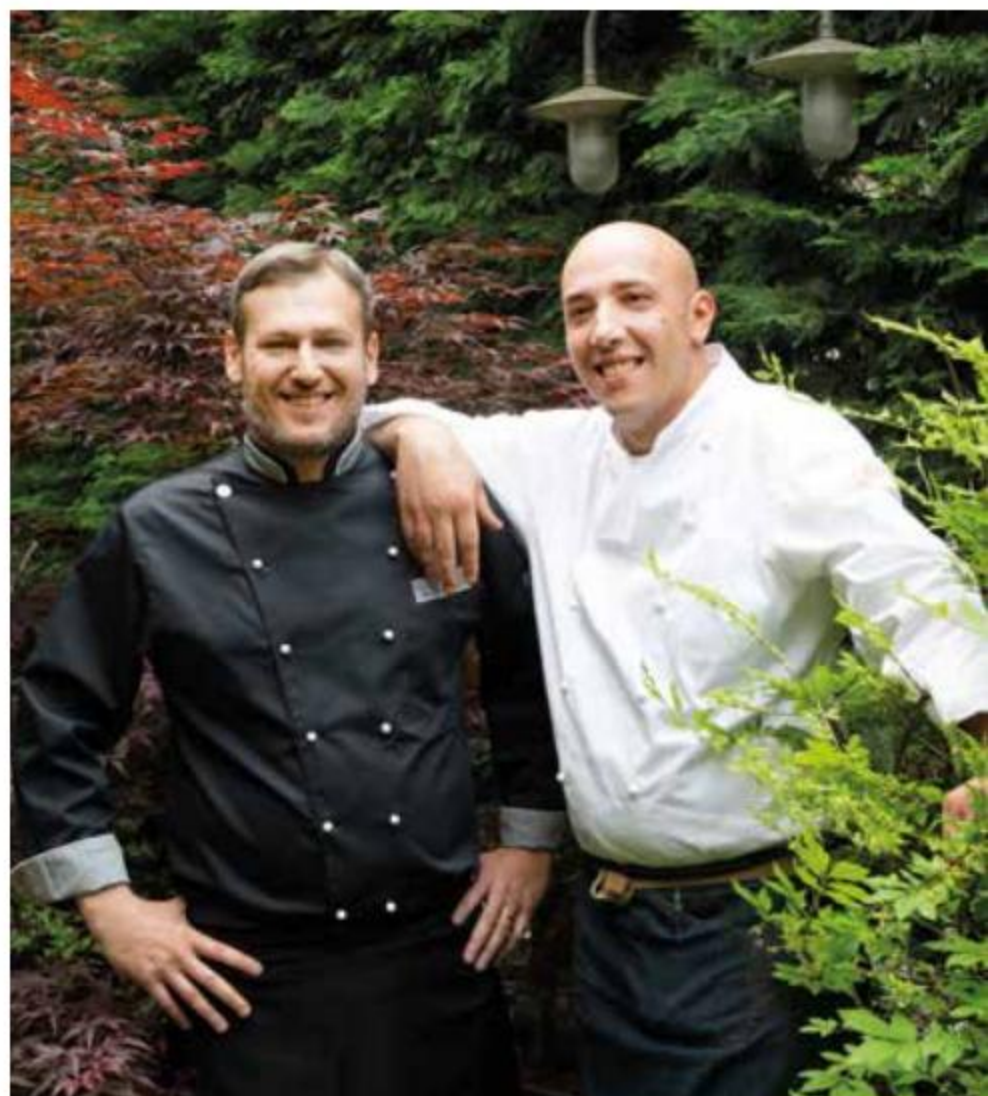


Faccio la stessa identica proposta ovvero pizzeria - il mio grande amore e la mia passione da una vita - e ristorazione, con specialità pesce fresco. I locali sono tutti di proprietà della mia famiglia e sono attualmente tre: lo storico Ristorante Pizzeria La Grotta Azzurra di Merate (Lecco) aperto nel lontano 1982, l'omonimo locale di Bonate Sopra (Bergamo) inaugurato nel 2013, e l'ultima La Grotta Azzurra - Pizzeria Lounge Bar aperta nel maggio 2018 sul Lago di Garlate, sempre in provincia di Lecco. Sono ristoranti che nel tempo hanno saputo costruirsi una solida clientela fidelizzata, e che lentamente - grazie alla continua evoluzione dei menu - stanno conquistando nuovi pubblici. Merate è il classico ristorante pizzeria (con 3 sale ed un dehors esterno, per un totale di oltre 300 coperti, che il sabato sera arriva a servire anche 600 pizze), il locale di Bonate è più informale mentre la pizzeria con lounge bar sul lago copre tutti i servizi della giornata, dalle colazioni della mattina al drink dopo cena.



Accanto alla pizzeria, possiamo trovare la ristorazione (guidata da mio fratello Mario): sin dall'apertura abbiamo scelto una linea di cucina tradizionale campana che risponde alle nostre origini. Piatti di pesce nello specifico, molto comuni nel Meridione ma allora, quando cominciammo, non in Brianza. "Spaghetti alle vongole", "Sauté di cozze", "Frittura di calamari", solo per fare qualche esempio, sono sempre stati i nostri best seller; ora - grazie anche alla qualità altissima della materia prima che utilizziamo - abbiamo ampliato proponendo astici, aragoste, granseole e altri pesci pregiati, serviti sia crudi, sia cotti. La linea dei dessert invece è firmata Sal de Riso. Un nostro grande classico sono gli "Spaghetti in crosta di pane", nati per caso negli anni '90, per tenere al caldo una portata in attesa del cliente: spaghetti rossi allo scoglio, cotti in forno in un coccio che viene ricoperto da un disco di pasta della pizza. Li si porta in tavola ancora ricoperti, per aprire scenograficamente il coperchio di pasta con forchetta e coltello.

Da sinistra Mario e Cristian Marasco



Come hai vissuto lo stop alle attività nei mesi precedenti?

Non mi sono mai fermato a dire il vero. Ho utilizzato lo stop imposto dalla quarantena per godermi qualche giorno la famiglia e soprattutto affinare i miei impasti (il 96 ore di lievitazione *in primis*), creare nuove ricette di topping e studiare nuovi prodotti.



Sappiamo che hai aiutato la tua comunità e l'ospedale di Merate.

Devo dire che mi sono dedicato senza pensarci a sostenere la mia comunità durante i lunghi durissimi giorni che abbiamo affrontato, e pensando a medici e infermieri dell'ospedale di Merate, ho deciso di iniziare a sfornare pizze per le loro cene veloci in ospedale, recapitate grazie anche ai volontari della Protezione Civile.

Durante la chiusura come hai lavorato, per quanto consentito?

Per me è stato un continuo "pensare e fare" per adattarmi al meglio alle varie fasi imposte dall'emergenza: ho spiegato ai miei clienti come impastare la pizza senza lievito (quando si faticava a trovarlo), sono partito con asporto e consegne non appena è stato concesso ma nello stesso tempo ho messo a punto la Pizza per Tutti, una pizza pronta da finire nel proprio forno di casa, per poi aprire definitivamente i 3 locali il 28 maggio in piena osservanza delle norme vigenti. Ho poi creato nuove ricette di topping (è il caso della Grotta Azzurra 2.20, una pizza di mare con Fiordilatte del casaro, piovra, code di gambero, cozze, vongole, tarallo napoletano sbriciolato, olio napoletano o'Russ leggermente piccante, prezzemolo fresco) e infine, direttamente dai miei esperimenti in quarantena la "Pizza frita al forno", vero work-in-progress da laboratorio, che ho affinato seguendo la mia personale filosofia del *"fare bene, fare sempre meglio"*.



Spaghetti all'amalfitana

Ingredienti per 4 persone:

400gr di spaghetti
50 gr calamari
50 gr ciuffi calamari
50 gr pomodorini
24 cozze
20 vongole
Un cucchiaino di pesto
Olio evo
1 spicchio di aglio

Procedimento

Mettere un tegame sul fuoco con abbondante acqua salata e quando arriva a bollore buttare la pasta. Nel frattempo porre un sauté sul fuoco con olio e aglio, aggiungere i calamari a ciuffi. In seguito aggiungere il resto degli ingredienti quando la pasta è arrivata a cottura ed inserirla nel sugo. Portare il tutto a cottura, servire e naturalmente...buon appetito!



Pizza Malafemmina

Impasto

Pre impasto:

1000gr farina macinata a pietra di forza
10gr lievito madre
500ml acqua

Riposo temperatura ambiente

16/18 ore
1000gr farina tipo 1 o 0 media forza
1200ml acqua
55gr sale fino
55gr olio evo

Fare puntatura in massa per un paio d'ore dei panetti in cella, lasciare l'impasto per 3 giorni a temperatura controllata, poi ulteriormente due tre ore a temperatura ambiente ed infine è pronto.

Ingredienti

80 gr pomodoro San Marzano dell'agro senese Dop

100 Gr fior di latte di Andria

80 grammi di ricotta di latte vaccino fresca

60 gr di Nduja di Spilinga presidio Slow Food



DAL NOSTRO
MONDO

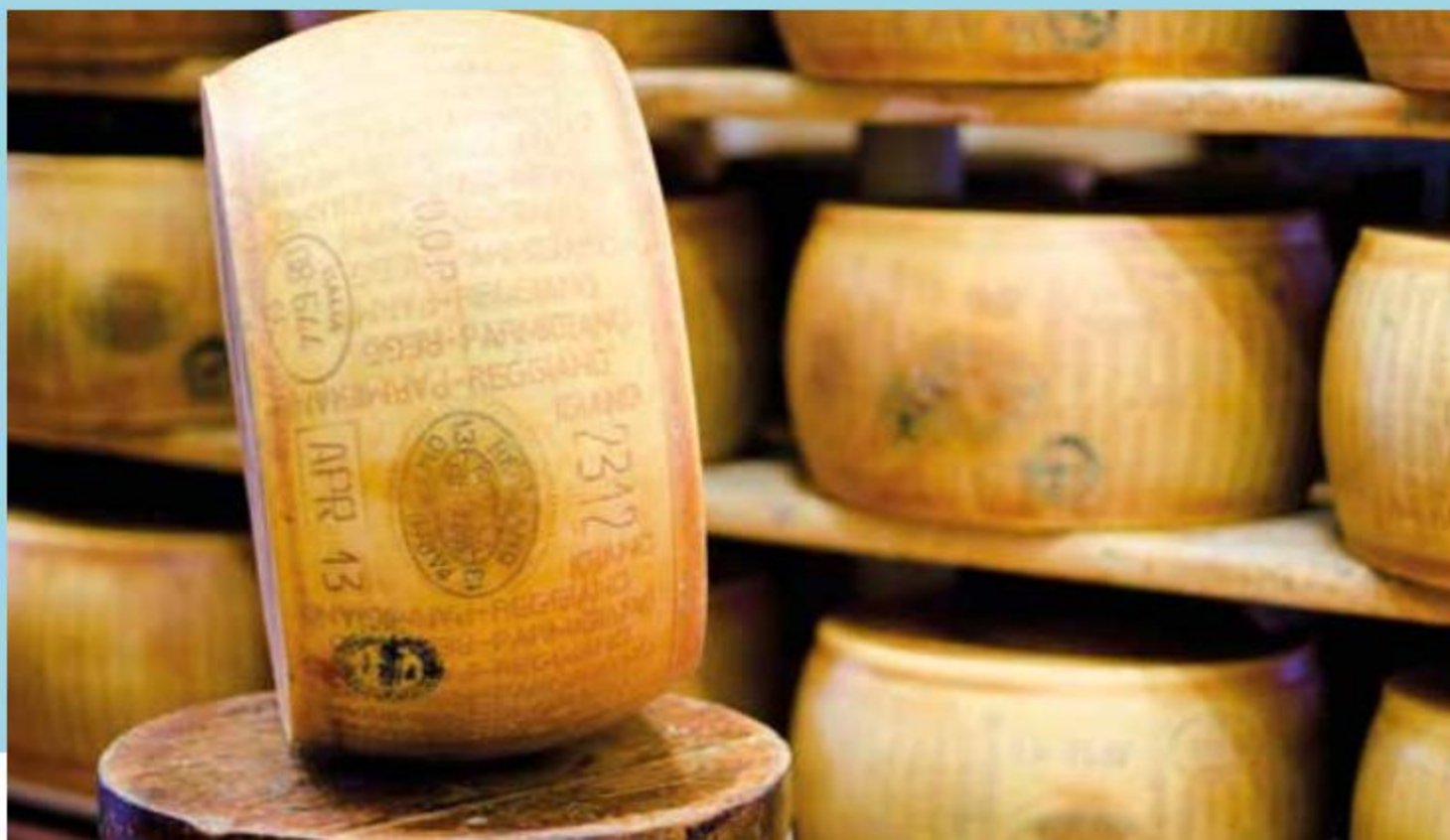
Consorzio Parmigiano Reggiano:

è online *"Scaglie"*,
il nuovo progetto editoriale
che valorizza territorio
e comunità

È online Scaglie (www.scaglie.it), il nuovo progetto editoriale del Consorzio Parmigiano Reggiano dedicato alla valorizzazione del territorio e della sua comunità. Un nuovo spazio per parlare di Parmigiano ma anche di natura, biodiversità e ambiente, cucina e tradizioni, storia e cultura del territorio. Un sito che ogni mese porterà il pubblico alla scoperta della filiera del primo prodotto DOP in Italia per valore alla produzione. L'obiettivo è raccontare il territorio in cui viene prodotto in esclusiva da quasi un millennio il Parmigiano

Reggiano. Un territorio ben definito nei suoi confini e che ospita l'intera filiera: dalla produzione del latte alla sua lavorazione, dalla stagionatura fino al confezionamento del prodotto. *"Abbiamo scelto il nome Scaglie - spiega Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio perché lega il progetto al nostro prodotto e perché le scaglie sono tutte diverse così come tutte diverse sono le storie che messe insieme compongono il nostro universo unico, ricco e complesso"*. Un universo che ogni anno trasforma il 16% della produzione nazionale di latte in oltre 3,75 milioni di

forme di Parmigiano Reggiano delle quali il 60% è destinato al mercato Italia e il 40% all'export in tutto il mondo. *"Se è vero - aggiunge Bertinelli - che il Parmigiano Reggiano è presente ogni giorno sulla tavola degli italiani, e di molti altri cittadini del mondo, è altrettanto vero che i consumatori non conoscono cosa c'è dietro a quel pezzo di formaggio. Noi lo sappiamo bene, sappiamo che dietro quelle punte ci sono anni di lavoro senza mai un giorno di pausa, c'è il rispetto degli standard che rende il nostro prodotto unico al mondo"*.



Il Parmigiano Reggiano in "Scaglie"

Il Parmigiano Reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. Si produce oggi sostanzialmente come nove secoli fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio) e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una **produzione del tutto naturale**, senza l'uso di additivi. La sua produzione è regolamentata da un rigido Disciplinare, depositato presso l'Unione Europea, in quanto il Parmigiano Reggiano è un **formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP)**, cioè un prodotto che, in virtù delle caratteristiche distintive e del legame con la sua zona d'origine, gode di un regime di pro-

tezione accordato dalla UE a tutela del consumatore e del produttore. Per essere chiamato con la denominazione "Parmigiano Reggiano DOP", il formaggio deve essere fatto rispettando stringenti regole. Innanzi tutto deve essere prodotto nella **Zona di origine** (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno - una superficie di circa 10.000 km²). In questa zona devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi) e il confezionamento e la grattugiatura del Parmigiano Reggiano DOP.



SENZA CUCINA SENZA CAPP FRIGGITRICI DA BANCO EUROCHEF



**FRITTI DI ALTA QUALITÀ
IN POCHISSIMO TEMPO
IN POCHISSIMO SPAZIO**

**IDEALI PER
LOCALI DA ASPORTO**

18 modelli di friggitrice
per ogni esigenza

**CONTATTACI PER
TROVARE LA SOLUZIONE
PIÙ IDONEA PER TE**

NUMERO VERDE
800-561042

eurochef@eurochef.it

Consigliati da



prodotti in Italia da

euroChef



DAL NOSTRO MONDO



Quindi, non è possibile fare il Parmigiano Reggiano con latte prodotto fuori da questa zona o proveniente dall'estero. Per la produzione di Parmigiano Reggiano **si utilizza latte crudo** prodotto esclusivamente in quel territorio. Si tratta di un latte caratterizzato da una intensa attività batterica della flora microbica autoctona, influenzata da fattori ambientali, soprattutto dai **foraggi, erbe e fieni del territorio** che costituiscono il principale alimento delle bovine dedicate a questa produzione. Inoltre, per fare il Parmigiano Reggiano **non si usano additivi**. Deve essere realizzato con modalità artigianali riportate nel **Documento Unico** e nel rigoroso

Disciplinare, che impongono: precise metodiche produttive (Standard di produzione); particolare dieta per le bovine (Regolamento per l'alimentazione delle bovine); norme di utilizzo del marchio (Regolamento di marchiatura). Le bovine produttrici di latte destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano seguono un particolare regime alimentare. Il Disciplinare prescrive infatti l'**uso prevalente di foraggi locali**.

In particolare, la norma prevede che almeno il 50% dei foraggi utilizzati dalla mandria devono essere prodotti dalla stessa azienda produttrice di latte, e almeno il 75% deve essere di provenienza dalla zona d'origine.





I numeri del Parmigiano Reggiano

(dati 2019)

Gli ingredienti per fare il Parmigiano Reggiano sono solo tre: il latte, il caglio e il sale. Il latte utilizzato è crudo, vale a dire **non trattato termicamente**, quindi con la **ricchezza dei fermenti lattici presenti naturalmente**.

La **stagionatura minima è di 12 mesi**, ma è intorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano raggiunge la maturazione adatta ad esprimere le caratteristiche tipiche. Può stagionare anche oltre, fino a 36 o 48 mesi o anche di più. Nella stagionatura, grazie all'azione degli enzimi liberati dai batteri lattici, le proteine vengono scomposte in pezzi più piccoli, in peptidi e in amino-acidi liberi, mattoni base della catena proteica. Questa azione di scomposizione proteica (proteolisi) determina le proprietà della struttura e sensoriali del Parmigiano Reggiano e la sua digeribilità.

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è l'ente di tutela che associa tutti i produttori di formaggio Parmigiano Reggiano, a cui consegnano il latte gli allevatori della zona d'origine per essere trasformato in formaggio DOP secondo il rispetto del disciplinare. È nato nel 1934 ed ha la funzione di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo. Ogni forma di Parmigiano Reggiano riceve alla nascita un **marchio d'origine** (i noti "puntini" e dalla produzione 2002 anche una "placca di caseina"). Inoltre **ogni forma viene esaminata** all'età vicina ai 12 mesi. Solo se supera questo esame, la forma viene marchiata a fuoco con il **marchio di selezione** (marchio ovale).

La certificazione di conformità sull'osservanza del Disciplinare viene svolta dall'Organismo di Controllo Qualità P-R, per conto dell'Unione Europea e del Ministero.

2.573

allevamenti / conferenti latte ai caseifici

267.000

bovine di oltre 24 mesi di età per la produzione di latte

1,94 milioni di tonnellate

di latte prodotto

16% della produzione nazionale di latte

321 caseifici produttori

3.754.193 forme prodotte pari

a 150.167 tonnellate

50 mila persone coinvolte

nella filiera produttiva

1,56 miliardi

di euro giro d'affari alla produzione

2,6 miliardi

di euro giro d'affari al consumo

56.700

tonnellate esportate

Richard Abou Zaki,

passione e preparazione
nelle meravigliose Marche



Richard, qual è il percorso che ti ha portato in cucina?



Quello che faccio, cucinare, è sempre stato parte di me, diciamo che scorre nelle mie vene. A 17 anni sono partito per Londra ed ho iniziato a lavorare a Le Gavroche, primo ristorante 3 stelle Michelin in Uk. L'esperienza vissuta in quasi due anni mi ha formato a livello professionale e tecnico in modo incredibile. L'ambiente era estremamente duro e ostile ma la determinazione e la voglia di crescere mi hanno portato ad avere un ruolo importante, sebbene giovane, in una brigata formata da 26 cuochi. Poi la svolta, l'opportunità dell'Osteria Francescana con Francesco Bottura, dove ho passato più di 3 anni.

Questa esperienza mi ha fatto capire cosa c'è oltre al cibo, ha fatto sì che coltivassi un pensiero contemporaneo e non solo, ha creato in me una sorta di "ossessione" nel voler andare a fondo nelle cose e di pensare oltre gli schemi canonici. Un posto che rimarrà sempre nel mio cuore e nella mia mente, non una semplice esperienza di lavoro ma una vera e propria lezione di vita. Vivo la cucina come parte emozionante e ricca di sensazioni, un percorso di vita attuale e futuro, perché il futuro è bello, è sorprendente e non bisogna temerlo soprattutto in un momento storico come questo. La cucina sarà sempre protagonista di un vivere non solo Italiano ma internazionale e le idee giuste saranno la chiave del successo per superare i propri limiti e ostacoli.

Attualmente che locale hai? Ci puoi descrivere le loro caratteristiche principali e per che tipo di cliente sono stati pensati?



Attualmente sono Chef e co-titolare insieme a Pierpaolo Ferracuti dello Chalet Sombrero a Lido di Fermo, de "La sera - pizza vista mare" e di "Retrosцена - ristorante a Porto San Giorgio", un ristorante fine dining che regala l'esperienza unica di una cucina a vista sulla piazza antica del teatro. Ad ogni locale corrisponde una tipologia di esperienza e clientela diversa, ed era proprio questo l'obiettivo: offrire al cliente tre situazioni diverse in tre ambienti particolari e con prezzi variabili in base all'occasione.

Sotto a sinistra Pierpaolo Ferracuti e a destra Richard Abou Zaki





Quali sono i punti fermi nell'ideazione dei piatti?

L'ideazione delle pizze nasce durante questo irrealistico momento di stop forzato, nel quale l'unico desiderio era immaginarsi in un posto meraviglioso in Italia. Per questo ogni assaggio mira a catapultare chi lo prova in un ambiente e in un'atmosfera capaci di regalare un momento di gioia e spensieratezza all'insegna del Made in Italy più puro.



Qual è la tua proposta gastronomica a pranzo e a cena?

In particolare vorrei soffermarmi su La Sera - "pizza vista mare" e lo Chalet Sombbrero. Chalet Sombbrero è aperto dalle 7 di mattina alle 2 di notte. A pranzo è una vera e propria trattoria di mare in modalità self service "servito da noi", dallo scoglio alla marinara passando per antipasti freddi, frittiture e secondi classici come spiedini e code di rospo impanate alle erbe e poi grigliate. Un vero e proprio punto di riferimento qui al Lido che cerca di rappresentare la bellezza dell'Adriatico.

La Sera "pizza vista mare" invece è, per me, un sogno che si realizza. Il mondo della pizza mi ha sempre affascinato e, con il mio amico Gianni di Lella, da qualche anno mi diverto creando topping creativi incentrati sulle tradizioni Italiane. Un fortunato esempio sono le pizze dolci, che hanno avuto un ottimo riscontro anche da parte della critica. La pizzeria è aperta di sera e rappresenta un viaggio itinerante lungo l'Italia per raccontare quasi ogni regione, da Nord a Sud.

Ad esempio la bella e fiorita Liguria, l'oro nero della Calabria, Torna a Surriento e tante altre. Non è una pizza Gourmet, un nome che peraltro non approvo più di tanto sulla pizza. Amo piuttosto parlare di un impasto Italiano, "Napoletano", curato da Emanuele Mennella, un ragazzo di origine campana che è il nostro responsabile in pizzeria. Ha un carattere forte e tenace e allo stesso tempo un grande senso di responsabilità e professionalità maturati nelle migliori pizzerie d'Italia. I topping sono a cura degli Chef sotto la mia supervisione, ispirati ad una tecnica ed un pensiero più contemporanei. Approfittando del vostro spazio per ringraziare Marco, Claudio, Enrique, Giada, Alice, Andrea, Sandra, Saad, una parte dei 19 ragazzi che fanno parte del nostro gruppo, componenti essenziali di una squadra unita e tassello fondamentale della nostra azienda.

Che rapporto hai con le materie prime del territorio in cui operi?

Le materie prime sono per noi fondamentali e punto di partenza nella creazione di ogni piatto. Non si possono fare cose non sostenibili o pensare di volere ogni cosa in ogni momento. Il rispetto per l'agricoltura, per i macellai, per i pescivendoli è alla base della nostra cultura gastronomica. Il territorio decide come, cosa e quando poter servire un determinato prodotto. In pizzeria le verdure vengono dall'azienda agricola di un ragazzo giovane che, con tanta dedizione, coltiva un orto spettacolare. I prodotti di macelleria vengono da Re Norcino, una meravigliosa realtà Marchigiana dove la qualità è un punto fermo e pienamente condivisibile.

Durante la chiusura forzata come hai operato, per quanto possibile?

La chiusura per noi è stata decisamente spronante. Abbiamo ceduto alla follia di aprire il 1 maggio una nuova attività, la pizzeria, inizialmente solo per asporto e già la prima sera il successo è stato incredibile, con più di 180 pizze sfornate e consegnate. Idem per lo Chalet Sombrero, abbiamo creato sughi e preparati da consegnare a casa incluso il famoso Brodetto di pesce in costante sold out. Ci siamo lamentati poco e abbiamo subito ideato formule speciali, rivolte al cliente e sicure per noi e per loro. Il duro lavoro, la costanza e la determinazione rappresentano il nostro modo di agire.

Che cambiamenti hai apportato nei tuoi piatti per rispettare i protocolli da un punto di vista sia delle procedure che dell'offerta al menu?

Nessun cambiamento nelle formule, ma più efficienza di prima, solo su prenotazione e una divisione di turni e orari che ci hanno permesso di lavorare meglio nel rispetto delle leggi e, soprattutto, nel rispetto del cliente che è il vero protagonista della ristorazione. Perché ora più che mai accogliere e far sentire a proprio agio è un obiettivo unico e concreto. La sala ha un ruolo fondamentale dove oltre la professionalità, il sorriso e il modo di rapportarsi con il cliente cambiano la percezione dell'esperienza vissuta. Cerchiamo il più possibile di annullare le paure e di far passare un piacevole pranzo e una piacevole cena unitamente alla speranza di essere più forti di prima.



Che proposte gastronomiche vuoi condividere con i lettori?

Vorrei condividere con voi un primo piatto di pesce ovvero le nostre origini nella loro forma più classica: Tagliolini freschi in potacchio, sugo di marinara e scampi dell'Adriatico. Un piatto veloce estivo e molto concentrato: i tagliolini vengono cotti nel sugo alla marinara di seppie e crostacei, poi mantecato con olio extra vergine di oliva ed infine lo scampo crudo condito.

Come pizza condivido con voi Colline Marchigiane, un grande connubio tra ciauscolo "Re Norcino", patate di Colfiorito arrosto, polvere di rosmarino e un olio essenziale alle erbe aromatiche. Freschezza, grassezza e intensità rendono l'abbinamento molto piacevole e fortemente territoriale.



a sinistra il piatto con Tagliolini freschi

New dates

Sun Mon Tue
20.21.22
Sept 2020
Paris
Porte de Versailles
Pavilion 7.3



PARIZZA

reinventing food moments

SANDWICH
& SNACK
SHOW

JAPAN
FOOD
SHOW

Download your free badge, enter the code: PPGPEPI
sandwichshows.com
Only for professionals

Reed Expositions

FRANCE **pizza** fr



Gianluca Procaccini

pizzeria Il Campione, Fiumicino

L'avventura di Gianluca Procaccini nel mondo della pizza inizia in modo inusuale, nel Nord Europa, non propriamente allora terra d'adozione di uno dei piatti più popolari ed amati al mondo.



Ho iniziato come lavapiatti in Svezia nel 1986. Ero andato lassù che avevo vent'anni; qui ad Ostia facevo il bagnino e mi trovai lassù con la necessità di dover lavorare ed imparare un mestiere. Ero sempre stato affascinato dal mondo della ristorazione ma non avevo esperienza, inoltre c'era l'ostacolo della lingua. Allora mi proposi come lavapiatti in ristoranti italiani (all'epoca dove iniziai ce n'era uno gestito da un imprenditore pugliese) e cominciai; nel frattempo iniziai a frequentare una scuola per imparare la lingua.



Dopo il periodo come lavapiatti cominciai a propormi come aiuto pizzaiolo, la manipolazione della pasta mi affascinava ed interessava. Ho iniziato così, con molta umiltà e semplicità il mio lungo percorso. Rimasi in Svezia fino al 1992, quando decisi di ritornare in Italia ed aprire un piccolo locale tutto mio ad Ostia, 50 mq."



Parlaci di questo inizio in Italia. Cosa avevi deciso di fare?

Premetto che all'epoca il mio bagaglio d'esperienza nel mondo della pizza consisteva solo in quello vissuto in Svezia, dove si faceva l'impasto la sera per il giorno successivo e andavano molto le pizze da 33 cm di diametro e le family pizza, più grandi, che in Italia - quantomeno a Roma - non c'erano o andavano davvero poco. Quando arrivai qui decisi che mi sarei presentato ai clienti con quelle, e che mi sarei specializzato nelle pizze maxi con apertura a mano (non col mattarello, che all'epoca andava), da 250 gr con bordo da circa 1 cm circa e solo take away (non le consegne a domicilio).



Come si evolve poi il tuo percorso?

Nel 1994-95 iniziai a frequentare le fiere, ad aprirmi al mondo, a frequentare altri pizzaioli e professionisti. Ricordo ancora con affetto anche le prime manifestazioni cui partecipai alla fiera di Roma, nel '94 se non erro, ovvero il Campionato regionale. Frequentando altri professionisti a poco a poco presi consapevolezza che se prima ero un lavoratore che faceva la pizza, ora sentivo la necessità di capire quello che succedeva in un impasto, di capire meglio quello che facevo, del perché si innescavano certi meccanismi mentre lavoravo la farina e le altre materie prime. Diciamo che progressivamente, frequentando persone che avevano conoscenze tecniche - ma non per questo con meno conoscenze pratiche - passai, a poco a poco, da quello che io definisco "mestierante" a "professionista". Le farine e le differenze tra l'una e l'altra, il lievito, la comprensione e gestione degli impasti, delle temperature sono tutte conoscenze che mi fecero fare progressivamente un salto di qualità sia personalmente come pizzaiolo sia nei risultati nell'attività di tutti i giorni. Questo processo di apprendimento lo iniziai allora e non è ancora terminato: ritengo fondamentale rimanere aggiornato e cercare di capire sia i nuovi sviluppi della tecnica, sia le novità che offre il mercato in termini di materie prime e infine, chiaramente, le tendenze cui si orientano i clienti.



La pizza con gamberi freschi

C'è stato un momento lungo questo percorso in cui hai percepito di aver svoltato o che fossi "arrivato"?

No, mai. Io ho sempre fatto tutto passo dopo passo, gradualmente, è sempre stata la mia filosofia di vita e di lavoro. Adesso fortunatamente ho i locali che hanno sempre clientela, ma va detto che ho iniziato nel '92 e ho sfornato pizze ogni giorno ed ogni sera tutti gli anni, mettendomi sempre in discussione e cercando di imparare e migliorare un passo alla volta. Tutt'ora cerco sempre di migliorarmi.

Quanti locali hai adesso e dove sono?



Le pizzerie sono 4: una a Fiumicino, due a Ostia e una all'Infernetto, un quartiere di Roma. Sono tutti locali che prevedono sia asporto che somministrazione. L'ultimo nato è quello di Fiumicino e si chiama "Il Campione", come del resto gli altri 3. È aperto solo alla sera, sette giorni su sette e prevede quasi esclusivamente la pizza e un'offerta di fritti della tradizione. Mi piace chiamarlo la "casa della pizza": abbiamo quasi 100 tipi di pizza nel menù, menù che del resto è lo stesso per tutte e 4 le pizzerie. La produzione degli impasti è centralizzata ed è seguita da me: un solo tipo di impasto ideato con un mix di 7 tipi di farine. Possiamo fare anche impasti diversi su richiesta come ad esempio l'integrale o quello senza glutine (abbiamo a tal proposito la carta degli impasti), ma solo su prenotazione.

sotto, pizza con
alici fresche



Una scelta in
controtendenza.



Preparare impasti che abbiano una qualità standard sempre per un numero consistente di punti vendita è l'obiettivo principale. In molti siamo capaci di fare tanti diversi tipi di prodotto, ma garantire una qualità costante e di alto livello è diverso, e richiede importanti e fondamentali dotazioni tecnologiche (parlo di catena del freddo ad esempio) che non tutti riescono a permettersi e che troppo spesso molti sottovalutano.

Ritorniamo a parlare di menù.



I fritti che proponiamo sono quelli tradizionali del Lazio cui aggiungiamo anche il fritto di paranza: siamo praticamente sul porto di Fiumicino dove ormeggiano i pescherecci - porto che è il più importante del litorale laziale assieme a quello di Anzio - e questo ci permette di avere sempre a portata di mano pesce fresco. Da qui mi è venuta l'idea di utilizzare e valorizzare il più possibile questa materia prima freschissima. Già lo facevo prima, ma qui ho impresso un'accelerazione importante: si tratta di un'idea che ritengo sia coraggiosa, perché il pesce sulla pizza come sai non è semplice né da trattare né da abbinare né da proporre. Nonostante tutto ho deciso di focalizzarmi sul pescato locale, un pescato povero, che si presta molto a quanto voglio proporre alla clientela.



MADE WITH PASSION.

FORATA
È GI.METAL



INNOVAZIONE, RIVOLUZIONE, EVOLUZIONE

Gi.Metal produce **INNOVAZIONE** da più di 30 anni:

Novità funzionali e di stile dalla sua nascita, nel 1986.

RIVOLUZIONE nel 1998 con l'invenzione della pala forata, imitata in tutto il mondo, Progresso oggi con la nuova linea **EVOLUZIONE**, realizzata per chi non si accontenta mai.

Oltre 30 anni di storia, perché la perfezione non si improvvisa.



http://bit.ly/forata_gimetal



Spiegaci



Io voglio posizionarmi tra coloro che propongono le focacce bianche con ingredienti a crudo sopra e la pizza napoletana, tradizionale o rivisitata. Se si prende una base bianca e ci si aggiunge un carpaccio di pesce spada e una verdura è un conto; se fai invece come faccio io con il pesce in cottura che deve amalgamarsi con gli altri ingredienti è un'altra cosa e si affrontano altre complessità. Non è semplice armonizzare e valorizzare tutti gli ingredienti in cottura quando si parla di pesce nella pizza, nel solco di una standardizzazione operativa necessaria per controllare l'operato di tutte le brigate di cucina che abbiamo. Aggiungi poi che, come sostengo sempre con il mio staff, le mie pizze devono diventare "casual", ovvero commerciali. Per come ho impostato l'attività, per i numeri di pizze che sforno e per il posizionamento di prezzo che voglio proporre (massimo 10 euro) non posso non seguire questa strada. Per me la pizza è semplicità, sempre nel solco di cura delle farce e dei dettagli. Io non seguo le mode, non sono né un panificatore né un cuoco. Il pizzaiolo a mio modo di vedere sta nel mezzo, ed ha una identità ben precisa. È contaminato da queste due professioni, e si sovrappone spesso ad esse per diversi aspetti, ma è una cosa diversa. Rischiamo infatti che ad un certo punto le persone non ci seguano più. Certo, c'è sicuramente il pizzaiolo "stellato", che si è costruito un suo percorso con professionalità, competenza e passione ma non è per tutti.

Avete lavorato – per quanto consentito – durante la fase di chiusura?



Due locali su quattro sì, con le consegne a domicilio. Non abbiamo cambiato il menu ed anzi, ogni giorno proponevamo una preparazione diversa con la quale omaggiare il cliente in accompagnamento alla pizza: dal pane fatto da noi al cartoccio di alici fritte. Questo ci ha permesso poi di ripartire subito appena è stato possibile: avevamo messo i "motori al minimo" e quindi siamo stati pronti subito per l'apertura.

Le materie prime?



Io se posso privilegio quelle del mio territorio e, riferendoci poi al pesce, la stagionalità del pescato come ad esempio la cicala o pannocchia di mare, tipica di questo periodo o come le alici fresche, sempre disponibili. Oppure adesso abbiamo la sogliola e proponiamo una rivisitazione della sogliola alla mugnaia sulla pizza, per non parlare del polpo verace. Cerchiamo ogni settimana di proporre una ricetta diversa legata alla territorialità e stagionalità del pescato. Utilizziamo quello che ci portano direttamente i pescatori. Senza dimenticare le proprietà nutrizionali del pesce, sulle quali io sono sempre molto attento e che ritengo un ulteriore valore aggiunto della nostra offerta. Tengo però a sottolineare l'importanza di avere anche dei fornitori di materie prime – parlo delle aziende che operano nel settore – che riescano a garantire sicurezza, qualità elevata e standardizzata nel tempo: con un menù complesso come il nostro sarebbe presuntuoso voler preparare tutto da soli, con il rischio di fare le cose una volta bene e quella successiva meno. Le conseguenze le pagherebbe il cliente. Senza considerare la necessità di controllare anche il food cost da un punto di vista imprenditoriale. Non si può umanamente fare tutto e tutto bene: il cliente sa quello che cerca, è consapevole e maturo e dunque per rispetto dello stesso cerco di specializzarmi, di fare bene una cosa, di avvalermi di fornitori all'altezza e di servirgli una pizza sempre di qualità elevata e costante tutto l'anno.

Di seguito le 2 proposte direttamente dalla pizzeria Il Campione di Fiumicino, che potete vedere nelle pagine precedenti



Pizza con gamberi freschi: salsa di zucchine, zucchine, fiori di zucca, gamberi al brandy con granella di nocciole e scorze di lime

Pizza con alici fresche: salsa di pomodori secchi pomodoro capperi alici fresche e origano di Pantelleria



Mozzarella di Bufala Campana DOP

Nadi

La scelta
Gourmet



BRCS



La Tradizione nell'innovazione



Via Andreozzi, 18 - Loc. Borgo Appio - GRAZZANISE (CE) ITALY - Tel. +39 0823 991850

www.caseificiocooplacontadina.com



Street (and Slow) food

di Antonio Puzi,
Antropologo dell'alimentazione
e giornalista

Centri storici d'Italia offrono da sempre la possibilità di pranzare o cenare a cielo aperto, lasciandosi avvolgere da uno scrigno di bellezza qual è quello delle architetture straordinarie della nostra Penisola. Sempre di più, però, accanto all'offerta tradizionale, è possibile scoprire le ricette tradizionali di un territorio in modo "smart" attraverso le piccole botteghe e i food truck che offrono "cibo da passeggio" o, meglio, street food.

Ogni campanile tricolore ha il suo mantra in tal senso: il "pani câ meusa", un panino imbottito con il quinto quarto del vitello, e il "pane e panelle" (pane con frittelle di farina di ceci) di Palermo sono diventati negli ultimi anni un sogno gastronomico anche per il palato di un gourmand. Di pari passo va la riscoperta della pizza frita napoletana, resa celebre da "Donna Sofia" (Sofia Loren) nel

capolavoro di Vittorio De Sica tratto dal libro di Giuseppe Marotta, L'oro di Napoli. E se il Sud Italia, con le "paste cresciute" (pastelle fritte napoletane), i panzerotti (a Bari), il pane con la 'nduja (Calabria) e le arancine (Sicilia) è da sempre il paese della cuccagna, il resto del Paese non resta a guardare. Basti pensare al supplì al telefono di Roma, al panino con la porchetta dei Castelli romani, agli arrosticini abruzzesi, alla torta al testo umbra rimpinguata con gli eccellenti salumi locali, alla piadina romagnola, alla focaccia genovese, e al mondeghili lombardo, ossia polpette di pane fritte nel burro fuso.



MAM

E' da oltre mezzo secolo che i forni M.A.M. rappresentano la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini.

La valorizzazione delle proprie origini e della propria storia non ha però ostacolato la costante ricerca di sviluppo ed innovazione, arrivando così alla realizzazioni di forni combinati a legna e a gas, fino all'accrescimento qualitativo dato dai forni rotanti.

Quest'ultimo infatti ha portato, dalla nostra realtà aziendale a quelle di chi ha scelto di darci fiducia, un cambiamento fondante sia per la cottura della pizza tipicamente napoletana che per il suo risultato finale.



M.A.M. FORNI

È innanzitutto una
famiglia modenese
e, si sa, a Modena
la cucina viene
presa molto
seriamente

Via Cecco Angiolieri, 28-34, 41123 Modena (IT)
Tel. +39 059 330219

E-Mail: mam@mamforni.it - Web: www.mamforni.it

IN FOTO
Bombette
pugliesi

SOTTO
Quelli della
Bombetta,
street food
versione
Slow

Quelli della bombetta

Ciascun luogo dunque custodisce e tramanda la propria ghiottoneria. Nell'era del tempo sempre più fuggente e delle uscite sempre più ponderate però lo street food ha anche saputo rinnovarsi, facendo

di necessità virtù. È questo quello che è accaduto per esempio in Puglia, nella Valle d'Itria, in alto Salento, dove un gruppo di amici nato grazie alla locale Condotta Slow Food ha fondato l'associazione "Quelli della bombetta" trasformando in street food la celebre bombetta pugliese. Il Presidente è Francesco Biasi che dal 2002 ha intrapreso questa strada sotto l'egida di Slow food e la filosofia della Chiocciola. Per insaporire la bombetta ad esempio vengono usati Presìdi Slow Food come il pepe nero di Rimbis e il sale di Trapani. Il tutto è servito in un cono biodegradabile. La bombetta è un involtino di carne

preparato con fettine di capocollo riempiti di formaggio canestrato pugliese inventato - secondo i teorici dell'associazione - nel 1980 da Maria Giliberti, una signora di Putignano moglie del macellaio Ninuccio Lasorte di Martina Franca (Taranto). La bombetta fece subito capolino nei palati del luogo e Ninuccio, pochi anni dopo, ingrandì la sua macelleria, mettendosi in società con Nino Romanelli, l'uomo che ha reso celebre il capocollo di Martina Franca. Ninuccio morì a 52 anni e Maria, per sfamare le sue tre figlie, continuò a vendere bombette.

la Ricetta

Tagliare il capocollo a fette da circa 4/5 millimetri. Dopo aver disposto le fette di capocollo su tavolo da lavoro, pepare e salare.

Aggiungere una manciata di formaggio (canestrato pugliese stagionato 7/8 mesi, in alternativa Parmigiano stagionato circa 15 mesi). Il formaggio deve essere tagliato a piccoli cubetti e non grattugiato. Avvolgere con le mani la fetta di capocollo senza perdere il contenuto, partendo dal lembo superiore e racchiudendo i laterali all'interno, costruendo una sorta di "palletta". Cuocere lentamente alla brace, controllando spesso la cottura, deve cuocere sia esternamente che internamente senza bruciare l'esterno. Tempo di preparazione: dai 2 ai 30 minuti





Una storia simile a quella della pizza fritta che fu a Napoli negli anni del secondo dopoguerra il riscatto delle donne che vivevano nei bassi, le tipiche abitazioni popolari della città. Vedove di uomini morti in guerra, spesso con tanti figli a cui badare, l'unica soluzione fu quella di mescolare acqua e farina e friggere in un pentolone posto fuori dalla casa queste semplici pizze, molto meno elaborate (e più veloci) di quelle cotte al forno, da rivolgere a occasionali avventori da fidelizzare però attraverso la tecnica del "ogge a otto", ossia mangiare oggi e pagare dopo otto giorni, così da stuzzicare l'appetito la settimana successiva. In questo caso, a dare nuova linfa alla tradizione è una donna, una giovane pizzaiola che è nata e vive a Mignano Monte Lungo, nell'alto Casertano, in una terra al confine con Lazio e Molise: Federica Mignacca. Di formazione napoletana, Federica ha ricostruito la storia della montanara rendendola un'opportunità per far rivivere, attraverso di essa, storie dimenticate dei tanti paesi dell'entroterra. È il suo modo per ridare vita a un antico mestiere, un mestiere da cui le donne, fino al dopoguerra, erano state escluse e di cui si sono riappropriate grazie a personaggi celebri come zia Esterina Sorbillo, ava del celebre Gino; donna Adele Lieto, capostipite della famiglia Capasso o Concettina ai Tre Santi, bisnonna di Ciro Oliva.

Trapizzino

Chiudiamo il nostro viaggio con uno street food nato solo qualche anno fa grazie all'estro e alla golosità del Maestro Pizzaiolo Stefano Callegari: il trapizzino. Leggenda (narrata dallo stesso Callegari) vuole che il trapizzino nasca nel 2005 per rendere giustizia ai pezzi "ad angolo" della pizza in teglia alla romana, quelli che da sempre restavano orfani al bancone delle pizze perché meno conditi / farciti. Da qui dunque l'idea di riempirli abbondantemente con le ricette classiche della "romanità" tra cui il pollo alla cacciatora e la coda alla vaccinara, talvolta rimpinguati con "doppia panna"

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu

ossia stracciatella di burrata. E dal 2013 il trapizzino spicca il volo alla conquista del cuore di Roma, da Trastevere al Mercato Centrale di Termini.

In definitiva, chi l'ha detto che il cibo da strada debba essere solo "fast"? In un Paese dalle mille risorse, anche il pasto che consumiamo velocemente passeggiando o approfittando di una pausa di lavoro ha tante possibilità di essere "slow" ossia prezioso testimone dell'eredità gastronomica di una comunità. Per questo motivo, Slow Food da diversi anni dedica una sezione dei propri eventi internazionali allo street food, prima con le cucine di strada e poi coi food truck, nuova frontiera della ristorazione veloce. Per ricordare a tutti che anche in quel caso è possibile non cedere a oli cattivi e ingredienti di scarsa qualità ma ricercare al giusto prezzo l'eccellente qualità dell'agroalimentare italiano.



Sopra, photo credits: Trapizzino

la Ricetta

Montanarina estiva

Ingredienti per 8 montanarine:

400 g di farina "00" con W di circa 280
100 g di farina di "tipo 1" con W di circa 250
325 ml di acqua
0.8 g di lievito di birra
15g sale fino marino

Ingredienti per la farcitura (dose per ciascuna montanara)

500 g di melanzana nera ovale (65g per pz)
700 g pomodorini del piennolo del Vesuvio Dop (90 g per pz)
300 g di ricotta di bufala (40g per pz)
80 g parmigiano (10 g)
60 g di latte
Olio Evo
Aglione
Basilico q.b.

Per la frittura:

Olio di oliva o olio di arachidi.

Preparazione:

Andiamo a sciogliere nell'acqua il lievito di birra. Procediamo versando almeno il 40% della farina. A intervalli regolari, incorporiamo il resto della farina. Prima di incorporare l'intera quantità di farina, andiamo ad aggiungere il sale. Quando l'impasto si stacca dei bordi, preleviamo la massa dalla ciotola e continuiamo ad ammassarla sul banco da lavoro per circa 3 minuti. Effettuiamo 4 o 5 pieghe e copriamo l'impasto. Trascorsi 30 minuti rimuoviamo la pellicola e proseguiamo

con lo staglio con panetti da 80-85 g. Proseguiamo arrotondando ogni porzione con una mano con delicatezza fino a ottenere delle palline sferiche e ben sigillate alla base che disporremo in cassetta. La lievitazione avverrà in 8-10 ore in base alla temperatura ambiente.

Con l'uso di una mandolina, provvediamo ad affettare le melanzane con uno spessore di circa 3 mm e dopo averle leggermente infarinate, le disponiamo in una teglia su carta forno con una goccia di olio e un pizzico di sale per ciascuna fetta. Inforniamo a 180° per circa 25 minuti e, a metà cottura, le giriamo. Nel frattempo in una padella versiamo due cucchiai di olio extravergine di oliva e un quarto di aglio tritato e privato dell'anima. Avviata la cottura procediamo inserendo i pomodorini piccadilly tagliati a spicchi. Sciogliamo, in un contenitore, la ricotta con il latte e lavoriamo con un cucchiaio fino a ottenere un composto cremoso. Servendoci di un mortaio, pestiamo basilico e olio.

Cottura e farcitura:

Versiamo l'olio per la frittura in una pentola, in una quantità che ci permette di immergere in cottura la montanara. Portiamo l'olio a 180° e, staccando il panetto dal fondo della cassetta, lo allarghiamo leggermente per poi gettarlo in pentola per la cottura. Con due schiumarole, girando e riversando l'olio sulla parte emersa otterremo una cottura omogenea. Effettuiamo un leggero foro sul lato da condire per lasciare la possibilità al primo strato di pomodorini di penetrare al suo interno. Poniamo un filo di pesto di basilico e spolveriamo con parmigiano reggiano. Disponiamo la ricotta al centro e le melanzane ormai tiepide e croccanti come per comporre una rosa. Proseguiamo ripetendo altri due strati dei medesimi ingredienti. Infine, spolveriamo il tutto con del parmigiano e del basilico fresco.



È
ORA
DI
SCEGLIERE
ITALIANO

L'UNICA IN
ACQUA
MINERALE
NATURALE

#RIPARTIAMO
INSIEME



MOLECOLAITALIA.IT

MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA



STREET FOOD

L'ALTRA FACCIA DELLA RISTORAZIONE.

A cura della redazione

Uno dei segmenti dei consumi fuori casa maggiormente in crescita prima della chiusura di marzo era sicuramente il “cibo da strada”, chiamato anche street food. Una nouvelle vague di imprenditori messisi in gioco per rielaborare ed interpretare una tradizione storica in chiave moderna, ovvero cibo da consumare appunto in piazze cittadine o lungo le strade del passeggio, senza un locale fisso da gestire - o con un uno spazio tra quattro mura dalle dimensioni limitate - ma con evidenti complessità da affrontare: dalla necessità di distinguersi nell'offerta gastronomica coniugandola ad

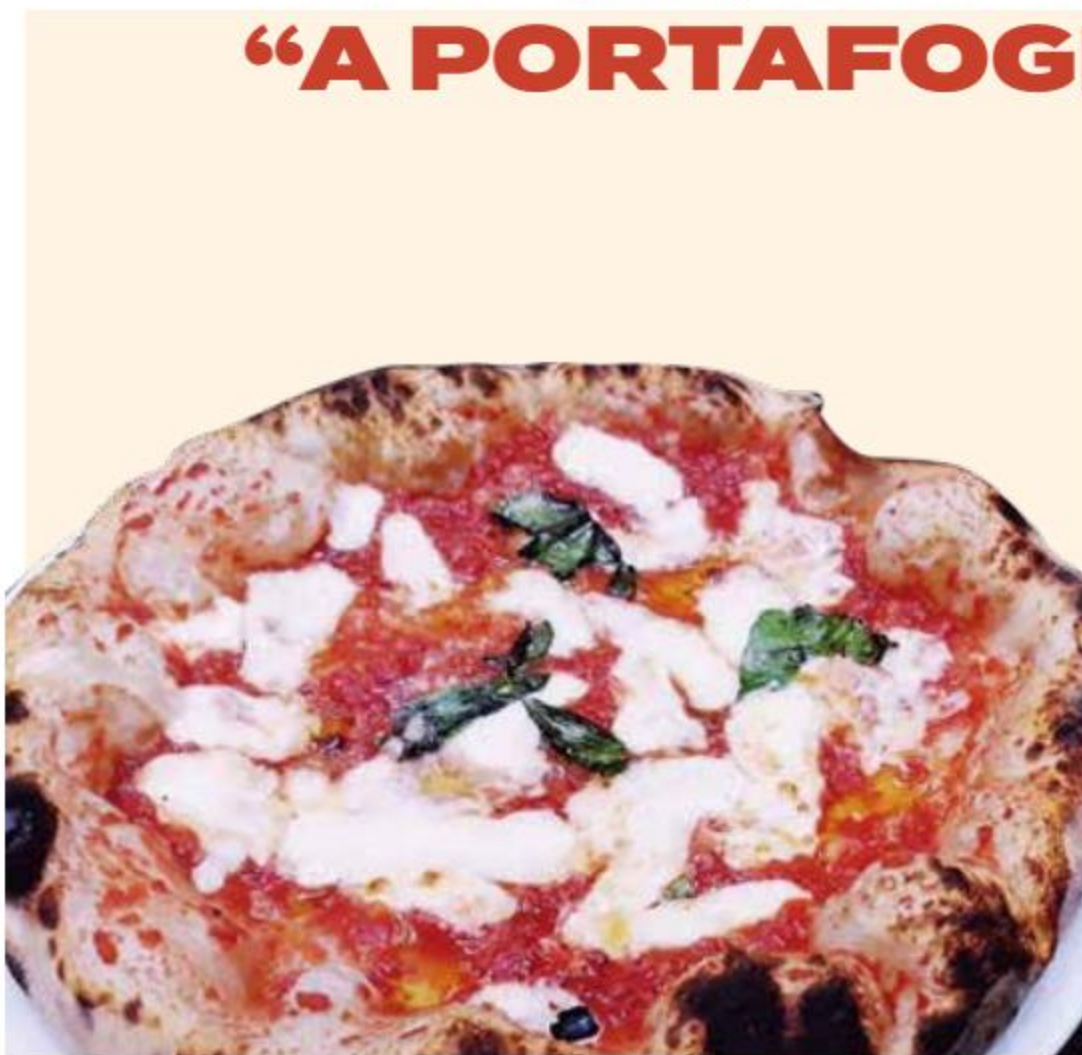
un'obbligata selezione delle materie prime utilizzabili alla necessità di dover operare in spazi ristretti.

Con la pandemia i festival ed i raduni di persone in occasione di concerti, spettacoli ed eventi - luoghi d'elezione per questo tipo di ristorazione - sono stati bloccati, così come il turismo, ed il comparto intero sta, come ben sappiamo, soffrendo.

Vi sono però realtà che hanno continuato a lavorare ed a proporre ai clienti le proprie specialità: nelle pagine successive troverete alcuni esempi: dal chiosco per le piadine alla friggitoria ad uno dei primi esempi storici di cibo da strada. Cominciamo proprio da qui.



ANTICA PIZZERIA RISTORANTE BELLINI, NAPOLI, LA PIZZA “A PORTAFOGLIO”



Un grande classico antesignano dello street food è sicuramente la tradizione napoletana della pizza “a portafoglio”. Dal libro “Pizza. Una grande tradizione italiana” leggiamo che “Le pizze da mangiare in strada sono rigorosamente “a portafoglio”, ovvero piegate in quattro. Pochi, semplici ingredienti per prepararle al meglio: farina 00, pomodoro San Marzano e olio extravergine di oliva, con o senza l'aggiunta di fior di latte dei Monti Lattari. Le pizze degli ambulanti prima e quelle a portafoglio dopo hanno rappresentato (e in parte lo sono ancora) cassette per

un ottimo primo soccorso in grado di rispondere agli attacchi della fame. Per comprendere l'importanza sociale di queste pizze, basti pensare che per la vendita si adottava, anche in tempi non remoti, la tecnica dell'oggi a otto, grazie alla quale le classi sociali meno agiate avrebbero potuto mangiare una pizza e, confidando nell'aiuto della Provvidenza, pagarla dopo otto giorni.

Si tratta forse della prima tecnica di marketing finanziario legata al prodotto, nonché un incentivo in più per garantirsi almeno la vendita di una pizza a settimana per ciascun cliente: è infatti così improbabile ipotizzare che chi tornasse per pagare il pasto della settimana precedente ne approfittasse per opzionarne un altro?” Interpelliamo al riguardo Gennaro Tommasino, figlio d'arte ed attuale

STREET FOOD



A SINISTRA
Gennaro
Tommasino

deus ex machina di terza generazione di Bellini Ristorante Pizzeria, situato nel cuore vivo di Napoli, in via Costantinopoli all'angolo di Port'Alba con via San Sebastiano (a pochi passi dall'omonima Piazza Bellini e dal Conservatorio San Pietro a Majella), all'interno delle Mura Greche. Una via ad alta percorrenza, sia turistica che di napoletani, essendo situata nel cuore della città. Un ristorante che propone piatti della tradizione gastronomica napoletana e della cucina mediterranea con uno sguardo attentissimo alla qualità delle materie prime utilizzate.

“Il locale nasce il primo sabato di maggio del lontano 1946, aperto dai miei nonni paterni. Nasce subito dopo il post guerra e quindi la politica commerciale fu quella di distinguersi con le materie prime. Il tempo ci ha dato ragione! Punti fermi nel nostro menù oltre ovviamente alla pizza sono in primis le rinomate linguine al cartoccio, vera punta di diamante del nostro ristorante e vera icona mediatica, sfido a trovare qualcuno che non le conosca.

Come accennavo prima, la politica di puntare alla grande qualità dei prodotti è nel nostro Dna familiare. Da noi il cliente potrà sempre trovare dai rinomati pomodorini del piennolo al miglior San Marzano, il fior di latte del Faito, il pesce pescato nel mediterraneo, l'olio extravergine d'oliva umbro solo per citare alcune eccellenze.

Cosa dire della pizza al portafoglio? Beh, è nata con il nostro locale ed a distanza di 74 anni la propongo ogni mattina accompagnandola con la classica voce da mercato: calde, caldeeee!!!

Si tratta di una vera e propria istituzione della verace colazione napoletana e non solo, resta il primo biglietto da visita di ogni pizzeria...

Sosteneva sempre mio nonno che “la portafoglio” doveva essere addirittura più buona e bella da vedere di quella servita al tavolo, vi lascio immaginare tutto il lavoro, la ricerca e la passione che sta dietro a questo prodotto che è un caposaldo della nostra proposta. Come sempre anche questa volta il tempo gli ha dato ragione! Le caratteristiche della nostra? Un diametro tra i 26 ed i 28 centimetri, servita con pomodoro, un cuore al centro di fior di latte, spolvero di romano e basilico fresco e... buon appetito!”

Proposta ad un prezzo di vendita oscillante tra l'euro e l'euro e mezzo, a fronte di un prodotto realizzato partendo da un panetto di 150-160 gr, la pizza “a portafoglio” di Gennaro Tommasino è davvero un must dello street food napoletano.



A DESTRA
Un'immagine storica
del locale

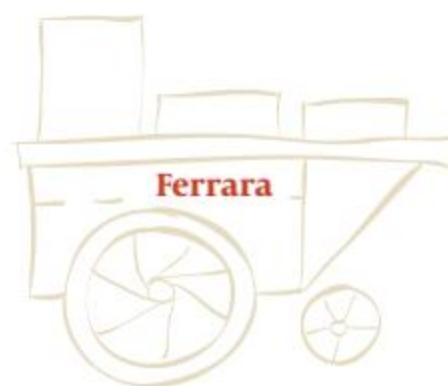


SOLO PER ROMAGNOLE AUTENTICHE.

Farina Molino Naldoni ideale per **PIADINA**

A BASSO CONTENUTO DI CENERI | PER IMPASTI CHIARI, CHE NON SI OSSIDANO
DA GRANI 100% ROMAGNOLI

STREET FOOD



CRUDO E FONTINA, LA PIADINA ON THE ROAD A FERRARA

IN FOTO
"La carbonara"

Nadia Stella e Marco Bongiovanni - marito e moglie ed al contempo soci ed imprenditori - ebbero l'idea di aprire un chiosco tutto per loro 6 anni fa: una scommessa ed una sfida a loro stessi. "La prima cosa che abbiamo pensato io e mio marito è stato il nome del nostro furgoncino, e ci è subito piaciuto "La piadina crudo e fontina": non avevamo mai fatto questo tipo di lavoro! ma da subito ci abbiamo dedicato anima e corpo. All'inizio il programma consisteva nel viaggiare di fiera in fiera e di evento in evento ma poi, alla fine, abbiamo trovato il nostro angolino fisso a Ferrara vicino alle attività sportive: campi e piscine, una posizione strategica. Dopo alcuni anni di sacrifici siamo riusciti a diventare quasi un punto di riferimento per la nostra amata città, ma è stata davvero dura e lo è tuttora. Ovviamente il clima è un'incognita per noi; a differenza di un ristorante normale che ha tutto al coperto - o quantomeno una buona parte - molti dei nostri tavoli sono all'esterno. Per questo ovviamente il periodo migliore è rappresentato dalla primavera e dall'estate, perché quando fa bello la gente è felice di poter stare fuori e di godersi una buona piadina socializzando rilassati all'aria aperta. Non lavorando d'inverno cerchiamo di impegnarci molto nel periodo estivo, aggiungendo alla piadina anche serate tematiche come quella dedicata alla paella o al fritto di pesce oppure ancora agli arrostiti. Adesso abbiamo cominciato a proporre anche gli sfinzini ferraresi.



A SINISTRA
manca di da



Abbiamo una clientela trasversale, di tutte le età, ed al contempo pur essendo di passaggio molti sono abituarini: ci sono mamme che noi vediamo con la pancia crescere di mese in mese e che poi ritornano con i bambini, bambini che a loro volta vediamo crescere."

Continuano Nadia e Marco: "Tutte le nostre piadine sono prodotte completamente da noi, classiche e con vari impasti speciali (come ad esempio alla zucca, integrale, al vino ecc.); la nostra fantasia ci ha portato a creare diverse combinazioni molto amate dai nostri clienti e spesso vendiamo anche la sola piadina al cliente che poi se la farcisce a casa. Nonostante la nostra attività sia tipicamente street food il nostro successo è dato dalla continua ricerca di materie prime italiane di alta qualità, e non verremo mai meno a questo principio che per noi è imprescindibile. Il nostro cavallo di battaglia è la piadina Carbonara composta da scamorza, pancetta affumicata, rucola, pomodorini e uovo all'occhio di bue."

A SINISTRA
Nadia
Stella

LE AZIENDE INFORMANO



VITO ITALIA SRL
info@vitoitalia.it

VITO filtraggio perfetto:

dal gourmet allo street food massima qualità e risparmio.

Risparmio, qualità e sostenibilità: con i suoi sistemi di filtraggio olio, VITO è leader mondiale nel settore HO.RE.CA. da oltre 15 anni.

In tutte le cucine, sia in quelle gourmet che negli street food, VITO pulisce l'olio di frittura in pochi minuti offrendo un filtraggio semplice e igienico. In questo

modo le particelle non carbonizzano più nell'olio bollente garantendo la qualità ottimale dell'olio e fritti perfetti. Il design di VITO permette un quotidiano filtraggio nell'olio bollente con temperature fino a 200° C, assicurando allo stesso tempo la massima sicurezza in cucina.

Il sistema VITO pulisce l'olio senza l'utilizzo di alcun additivo chimico, meno manodopera e

una pulizia facile e veloce delle friggitorici.

Risultato: in meno di 5 minuti al giorno l'olio filtrato sarà perfetto per fritti più dorati, più gustosi e molto più sani. L'olio pulito durerà molto più a lungo con consumi ridotti fino al 50%.

Altri vantaggi: cambi d'olio ridotti, meno manodopera e una pulizia facile e veloce delle friggitorici.

La gamma VITO comprende sistemi di filtraggio portatili o mobili e tester digitali per il controllo della qualità e della acidità dell'olio.

VITO è green e utilizza filtri in cellulosa, 100% biodegradabili. È stato insignito di molti riconoscimenti internazionali ed è partner di varie associazioni di chef.

Sono già oltre 40.000 i ristoratori che si affidano a VITO.



www.vitoitalia.it



STREET FOOD



FRIGGIÒ, UN FRITTO DIVERSO

Come nasce Friggìò?

Friggìò fa capo a un'azienda trevigiana sul mercato dal 2011 con la vendita e noleggio di prodotti, attrezzature e servizi all'Horeca. Oltre a essere distributore ufficiale delle friggitrici a bassa temperatura Magic Cooker, è fortemente specializzata nel mondo della frittura, offrendo servizi e know-how specifici.

Nel 2019 Omega Distribuzione S.r.l. ha acquisito il brand FRIGGIÒ', catena di franchising con friggitorie e paninoteche, che offrono un fritto diverso, sano, gustoso e croccante in linea con le moderne e attente regole nutrizionali.

L'idea di base è stata quella di unire la tecnologia innovativa delle friggitrici Magic Cooker alla domanda di mercato sempre più crescente di street-food con take-away e home-delivery, fondamentale in questo momento di Covid-19 ma che a nostro avviso rimarrà nelle abitudini dei consumatori anche successivamente.

Si tratta tuttavia di un fritto diverso da



tutti gli altri, perché Friggìò frigge a una temperatura più bassa rispetto alla friggitrice tradizionale: grazie al suo brevetto mondiale i cibi vengono fritti a 140° in cottura, non raggiungendo mai il punto di fumo; l'olio quindi non brucia e gli alimenti mantengono intatte tutte le loro caratteristiche organolettiche. Non è necessaria nessuna canna fumaria e la friggitrice può essere utilizzata senza emissione di vapori oleosi o fumi sgradevoli.



A SINISTRA
Il punto vendita
di Lecce



A SINISTRA
Il punto vendita
di Livorno

Quali sono i capisaldi della vostra proposta?

Innanzitutto Friggio non significa solo friggitorie ma anche paninoteche e hamburgerie. L'alta tecnologia innovativa è sempre garantita e con le stesse caratteristiche salutari. I nostri cibi spaziano dal pesce alla carne e alle verdure. Il sistema di cottura delle nostre friggitrici non produce acroleina, una sostanza irritante per la mucosa gastrica e nociva per il fegato, in quanto, cuocendo a basse temperature, non porta l'olio al punto di fumo. Il nostro fritto può essere quindi consumato più volte nell'arco della settimana salvaguardando la salute del consumatore. Per la materia prima ci appoggiamo a distributori locali specializzati nel freddo, che garantiscano servizio e qualità di prim'ordine. Ogni nostro affiliato può comunque integrare la nostra proposta base con altre referenze particolarmente apprezzate nelle diverse località.

Quanti sono i locali Friggio?

Al momento sono una decina ma abbiamo in programmazione altre aperture in tutta Italia non solo perché il nostro prodotto è innovativo ma anche perché il franchising Friggio è totalmente "chiavi in mano". Inoltre stiamo mettendo a punto una proposta (corner) personalizzata Friggio da inserire in locali già avviati dove ricavare un'area dedicata per proporre il nostro fritto.

Quali sono le caratteristiche tipiche che identificano un locale Friggio?

Il locale Friggio è luminoso e accogliente, con ingresso e vetrine che rendono ben visibile l'interno e invitano il cliente a entrare. E' possibile sedersi sia agli sgabelli da bancone che ai tavolini all'aperto. Molto utilizzato è anche il take-away e il servizio di home-delivery. Il locale è duttile sia come metratura (minimo mq. 25) che come location: può essere nel centro storico o nelle zone commerciali-residenziali di una città ma anche in punti strategici di passaggio per uno spuntino, un aperitivo o uno stuzzichino prima di andare a teatro o al cinema.

Il nostro logo è presente ovunque, sia all'esterno che all'interno sui banconi: la bandiera italiana significa che l'azienda, la tecnologia e il concept sono tutti italiani. I nostri colori dominanti sono il giallo e il bianco.

La nostra friggitrice innovativa è sempre visibile al pubblico e così pure i nostri prodotti. La lavorazione del cibo viene fatta direttamente davanti al cliente.

Abbiamo scelto di esporre il menu con la foto e il prezzo di ogni prodotto così da essere di lettura immediata e facile per il consumatore.

C'è differenza di lavoro dovuta alla stagionalità?

Friggio non è influenzata dalle stagioni e non c'è un periodo in cui si lavora di più. Il nostro prodotto può essere consumato sul posto, come aperitivo (siamo forniti di bibite) magari prima di un cinema o un teatro, oppure da studenti dopo la scuola o lavoratori in pausa pranzo, ma anche a casa con amici o davanti a un bel film o un gioco di società. Il prodotto più venduto è sicuramente

la frittura mista di pesce, che può essere offerta e apprezzata in qualsiasi località geografica, risulta croccante gustosa e senza assorbire olio.

WWW.FRIGGIO.IT
WWW.OMEGADISTRIBUZIONE.IT



SOPRA
Sanremo

CAMPIONATO
— DELLA —
MONDIALE
PIZZA —





Vi aspettiamo nel 2021
per una gara che, ne
siamo certi, sarà la
migliore mai vista.

20-21-22
APRILE
2021



29[^] EDIZIONE



www.campionatomondialehellapizza.it
info@campionatomondialehellapizza.it

STREET FOOD IN PUGLIA

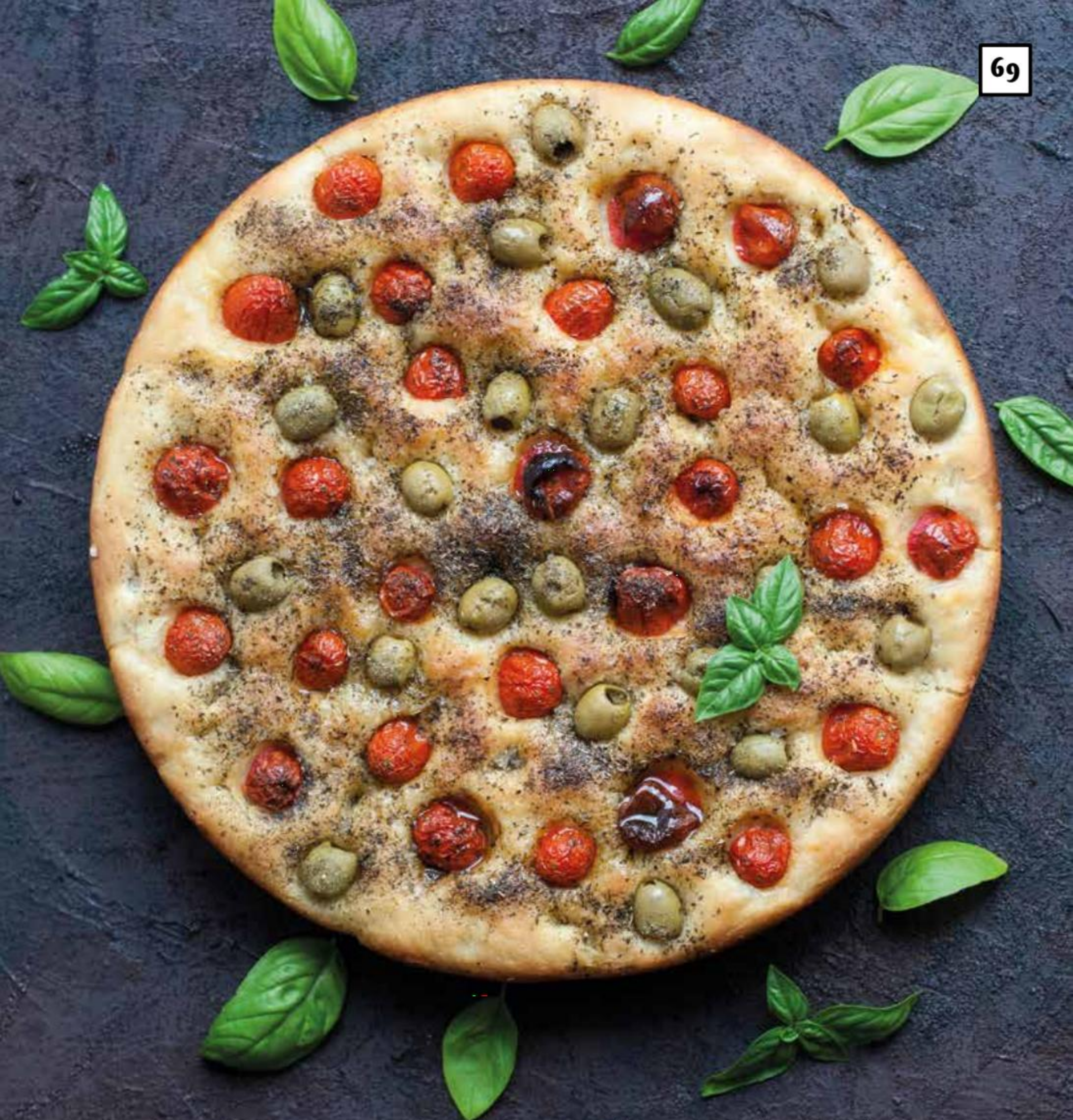


LA FOCACCIA BARESE

di Caterina Vianello



Il nostro viaggio in Italia all'assaggio delle specialità di street food regionale ci porta questo mese in Puglia alla scoperta di una delle preparazioni più amate della regione e la cui preparazione è rimasta pressoché inalterata dalle origini. Parliamo della focaccia barese, o meglio della "fcazz", come si dice in dialetto, poiché le radici baresi sono fondamentali nella preparazione di questa ricetta al pari degli ingredienti previsti dal disciplinare. Se volessimo ricercarne le origini risalendo all'età antica, potremmo ritrovarne tracce nella preparazione che i Fenici realizzavano impastando miglio, orzo, acqua e sale, e che si allargarono poi anche a cartaginesi e greci, con qualche variante. L'età classica assorbe e rielabora tale tradizione e l'impasto di farine, acqua e sale, potremmo dire che si traduce in idea e archetipo oltre che in cibo quotidiano. Se in tutta la Puglia la focaccia è forte di una tradizione secolare, è tuttavia a Bari che essa acquista una identità definita, riconoscibile e quasi simbiotica con la città.



Nata quasi certamente come una variante del pane di Altamura, o meglio - grazie alla saggezza popolare che rifuggeva lo spreco - come sistema per sfruttare il calore iniziale del forno prima che raggiungesse la temperatura ideale per cuocere il pane, serviva probabilmente a sfamare i panettieri durante le ore di lavoro, dando loro un prodotto semplice, ma condito e quindi sostanzioso.

Nonostante le varianti siano decine, legate generalmente alla collocazione geografica, è possibile definirne la ricetta originale, codificata dal Consorzio della Focaccia Barese, nato nel 2010, che allo scopo di difendere e tutelare l'originalità del prodotto e la qualità delle materie prime utilizzate, ha avviato l'i-

ter per il riconoscimento del marchio Igp (Indicazione Geografica Protetta). Gli ingredienti della focaccia, quindi, devono essere: semola di grano duro, farina 0 o doppio zero, olio extravergine di oliva, patate, sale e lievito naturale.

La preparazione prevede che gli ingredienti si versino in una ciotola, amalgamandoli per una ventina di minuti e aggiungendo olio per tenere l'impasto morbido e non farlo seccare. Successivamente l'impasto - che deve risultare piuttosto elastico, molle ma non appiccicoso - viene riposto su una teglia rotonda unta con molto olio e lasciato lievitare per circa dieci ore. Al termine, si aggiunge il condimento, cioè pomodori ciliegino, origano e olive baresane e si fa

STREET FOOD IN PUGLIA

cuocere in forno preferibilmente a legna (la temperatura ideale da raggiungere sarebbe quella di 270°) per venti minuti. Il risultato è un disco dorato arricchito da vividi tocchi di colore che raccontano tutta la ricchezza e l'opulenza del sud: il rosso acceso dei pomodorini e il nero intenso delle olive.

Accanto alla ricetta originale, convivono due varianti: la prima è la focaccia alle patate, in cui l'intera superficie viene ricoperta da fette di patate spesse circa 5 mm; la seconda è la focaccia bianca condita con sale grosso e rosmarino.

Riconoscibile al morso per la base croccante e l'interno soffice e per il fatto che il pomodoro non affonda nell'impasto, ha anche altri tre elementi che la rendono unica: la forma è detta a "ruota di

carro; si consuma rigorosamente per strada, appena fatta e, soprattutto, non si vede a peso, ma a pezzo. Più precisamente, se non volete fare brutta figura, il consiglio quando entrate in un panificio è quello di ordinarne "a ruote": una ruota indica cioè la focaccia tutta intera, mezza ruota indica una mezza focaccia e così via. In alcuni panifici ci si organizza tagliando preventivamente la ruota in pezzi orientativamente da un euro: un modo certamente più comodo e veloce che facilita ordine e vendita. D'obbligo, come dicevamo, è quella di consumarla appena comprata, per strada, mangiando e camminando e affondando decisamente i denti in un morso bello pieno, che raccolga un pezzo di impasto morbido, i pomodorini umidi e le olive rese morbide dalla cottura, meglio ancora se avendo davanti a sé il lungomare di Bari in una giornata di sole.





Scugnizzonapoletano®

Imitato, ma inimitabile

DAL 2014 IL FORNO ELETTRICO CHE HA RIVOLUZIONATO IL MONDO PIZZA

*Acquistare l'originale
è garanzia di funzionalità*

APPROVATO DA AVPN



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



DISEGNO, PROGETTO
E BREVETTO DI

*Peppe
Krauss*

"Ancora una volta un'innovazione a tutela della tradizione - dichiara Antonio Pace, Presidente AVPN - resa possibile grazie ad un forno napoletano elettrico che risponde a specifici parametri qualitativi e tutela l'irrinunciabile mestiere del fornaio. Lo Scugnizzonapoletano è infatti il primo forno elettrico in grado di riprodurre le fonti di calore necessarie alla cottura della vera pizza napoletana secondo Disciplinare"

"Si è giunti all'approvazione del forno dopo un lungo percorso di verifica durante il quale lo Scugnizzonapoletano è stato sottoposto a numerosi test, sia a bassi che ad alti regimi, fino alla simulazione del lavoro del sabato sera di una pizzeria di successo. La verifica ha coinvolto in prima persona il Consiglio Direttivo dell'Associazione composto anche da Massimo Di Porzio e Paolo Surace e ha tenuto conto anche delle esperienze e delle prove realizzate dai tanti istruttori e pizzaioli veraci che, in questi ultimi anni, hanno testato, utilizzato e acquistato questo forno."

"è l'unico forno a legna... senza legna. Migliore!"

Salvatore Santucci
MAESTRO PIZZAIOLO

info@scugnizzonapoletano.eu
www.scugnizzonapoletano.eu



Un Pizzaiolo al tempo del coronavirus

Graziano Bertuzzo, pluricampione mondiale della pizza, tecnico esperto e raffinato e titolare d'una pizzeria che piace molto anche agli stranieri

di Giampiero Rorato



La pizzeria di Graziano Bertuzzo, personaggio notissimo nel mondo della pizza, dagli USA alla Cina e in molte decine d'altri Paesi e Responsabile Area Tecnica della Scuola Italiana Pizzaioli, si trova alle spalle della città di Caorle, antica località altoadriatica di pescatori, ancor oggi numerosi, vicina a Venezia, d'estate invasa da un turismo che arriva da tutta Europa. Caorle è città antica, di origini romane, sviluppatasi ai tempi delle invasioni barbariche e poi nel medioevo. Fu una delle antiche sedi vescovili e il suo duomo - l'antica cattedrale - è un monumento d'arte, di religione e di cultura, come il suo alto campanile, probabile antica vedetta sul mare e la laguna.

La pizzeria di Graziano Bertuzzo è anche vicina alla più vasta risaia che s'accosta all'alto adriatico, quindi è immersa nel verde della campagna. Luogo ideale per godere il fresco, gustando una pizza fra le migliori al mondo, per l'attentissima scelta delle materie prime e per la tecnica di lavorazione e cottura.

Ho trovato Graziano in un momento di relax, mentre guardava un volo di gabbiani che dal mare andava verso le risaie.

**“Guarda, mi dice,
loro non hanno
problemi,
speriamo di
risolvere anche
i nostri. Io sono
pronto.”**



SOPRA DA SINISTRA: Riccardo Agnolin,
Graziano Bertuzzo, Michael Perissinotto

Voglio farti alcune domande, gli dico, visto che stai godendo questo soffio di bora che ci rinfresca. Come hai trascorso il periodo di chiusura dell'attività? Hai fatto lavori, miglioramenti, ecc.?

No, nel mio locale non sono stati fatti lavori perché, come ogni anno, abbiamo la chiusura a gennaio e febbraio, una chiusura che purtroppo ho visto prolungarsi a causa COVID-19. In questo tempo però mi sono documentato sempre sul mio lavoro, facendo ricerche sui prodotti che interessano il mondo della pizza e cercando di capire quale poteva essere la situazione alla riapertura. Quindi molta ricerca su innovazioni perché quando si lavora succede che non si ha sempre il tempo da dedicare a letture, in particolare sulle farine che sono la base di una buona pizza.

Durante la chiusura hai avuto rapporti con i tuoi abituali clienti

No, perché rimanendo chiuso a casa nel fedele rispetto delle norme, le chiacchierate più frequenti al telefono erano in merito al futuro e con colleghi ma non con clienti. Cercavamo di capire tutti quello che ci dicevano i nostri governanti, quali sarebbero state e sono tuttora le regole da seguire nel nostro lavoro e come metterle in pratica correttamente.

Economicamente come è andata durante la chiusura e come ti sei comportato col tuo personale?

Con la guida del commercialista abbiamo posto il personale in cassa integrazione. Cercando sempre di rimanere uniti, sperando che tutto passasse velocemente. Era una speranza di tutti, quella di poter aprire quanto prima. Anche il personale è stato vicino alla pizzeria, sono collaboratori che lavorano con me da 20 anni e c'è fra noi un ottimo rapporto di amicizia.

Hai approfittato della possibilità di produrre pizze d'asporto e come è andata?

Non ho approfittato veramente, perché trovandomi nel mio paesino sarebbe stato difficile gestire le distanze e le responsabilità burocratiche, perché eravamo nel pieno del pericolo: personale, box per il trasporto, costi troppo elevati, a volte avrei dovuto fare 10/15 km per 2 pizze.

sotto: la cuoca Elisa Striuli



Come ti sei organizzato per l'apertura per rispettare le norme sulla sicurezza sanitaria e sulle istanze?

Grazie all'aiuto di un dottore ci siamo incontrati in pizzeria per pianificare i comportamenti, anche se poi le normative cambiano spesso in base all'andamento del Coronavirus. Quindi abbiamo rivisto il nostro approccio con il personale e con il cliente. *Ho dovuto mettere una persona per ciascun compito: prendere ordini, sprecchiare, portare al tavolo, quindi non era proprio il caso di fare tagli sul personale. Ciascuno ha una mansione così si contamina meno e, possibilmente, nulla. Abbiamo pianificato anche un addetto alla sanificazione dei tavoli, ai piatti sporchi, agli ordini e così via.*

Come hanno risposto in questi primi giorni di riapertura i tuoi clienti?

Devo dire che il 65/70% dei clienti il primo giorno che si poteva entrare in pizzeria hanno voluto venire e sedersi ai tavoli. Ho avuto veramente una bella risposta. Sono molto attenti, rispettano tutte le regole e chiedono semmai per le distanze che ho già scrupolosamente predisposto. Non ho visto preoccupazioni poi se tutti rispettiamo le linee guida fissate dal Governo e dalla Regione non ci sono problemi



Essendo la tua pizzeria in zona turistica che ripercussioni hai avuto con i turisti in questo primo periodo di apertura?

Siamo a fine maggio e non c'è ancora turismo, per ora abbiamo solo clienti locali.

Come vedi il futuro e cosa proporresti per affrontarlo meglio senza penalizzare il tuo personale?

Il futuro è nella speranza che tutto torni come prima, sia nella vita privata che nel lavoro, anche se ci saranno dei cambiamenti. Ci siamo tutti trovati sulla stessa barca. Bisogna muoversi secondo le direttive, con spirito di ottimismo, pronti a ripartire.

Hai qualche consiglio da dare ai tuoi colleghi pizzaioli?

Bisogna stare uniti, anche chi ha piccoli locali deve trovare in sé stesso la forza di superare questo momento, trovando conforto nella sua passione e non deve mollare e questo vale in tutti gli ambiti del lavoro, non solo in pizzeria, sapendo che arriveranno tempi migliori. La cosa più importante è essere informati ed io come docente di Scuola Italiana Pizzaioli sono più che disponibile a dare informazioni e aiuto a tutti i miei colleghi pizzaioli.



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

— Cercasi Distributore —

SITTA

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

La gestione del protocollo Sars-Cov-2 nelle imprese della ristorazione

Aspetti pratici nella gestione
operativa della propria attività.

2^ Parte





Organizzazione degli spazi:

L'attività del locale deve essere riorganizzata anche in relazione al personale dipendente, al quale devono essere garantite adeguate misure di protezione. Si sottolinea che il rispetto delle norme igieniche di preparazione degli alimenti, la separazione tra prodotti crudi e cotti, la prevenzione della cross-contamination devono essere comunque mantenuti ad un elevato livello: la sicurezza alimentare deve rimanere una priorità assoluta e, nel caso in cui non fosse possibile mantenere tutti gli standard igienici di sicurezza alimentare, dovrebbero essere riviste le attività e i menù. In relazione al SARS-CoV-2, l'impresa dovrà valutare i seguenti aspetti:

- Ridefinire orari e modalità di accesso del personale, limitando il flusso del personale negli spogliatoi e nei servizi igienici. Definire in modo preciso la destinazione d'uso dei locali e, se possibile, stabilire postazioni di lavoro a distanza di 1 m tra loro.
- L'ingresso in locali confinati, come ad esempio le cucine, dovrebbe essere limitato al solo personale addetto alla preparazione degli alimenti. La postazione di preparazione della pizza, in molti casi esposta al pubblico, dovrebbe essere separata adeguatamente dal passaggio dei clienti e tutti gli ingredienti dovrebbero essere mantenuti coperti e protetti, alla corretta temperatura.

Utilizzo di Dispositivi di protezione individuale:

- Il personale deve indossare la mascherina durante tutta la permanenza presso i locali, in particolare durante tutte le operazioni di preparazione degli alimenti, durante il servizio e nel contatto con i clienti. Le mascherine non dovrebbero essere toccate, operazione che richiederebbe il lavaggio immediato delle mani. Le mascherine presenti in commercio permettono la respirazione in modo naturale in quanto non offrono resistenza, in caso di necessità la persona può togliere la mascherina solo all'esterno dei locali di lavoro e successivamente lavarsi le mani.

- L'utilizzo di guanti monouso non è obbligatorio, a meno che non sia stato previsto nelle procedure di HACCP per determinate operazioni. Il lavaggio frequente delle mani secondo le linee guida dell'OMS deve essere il metodo di protezione privilegiato. Per chi manipola gli alimenti, l'uso di sanificante alcolico deve essere limitato all'indispensabile, in quanto molti prodotti possono rilasciare residui dal sapore molto amaro. Per il personale di sala è invece consigliato l'uso di guanti in nitrile, che verranno sanificati dopo ogni operazione, durante tutto il servizio,

- L'utilizzo di occhiali o maschere facciali protettive per gli occhi dovrebbe essere previsto nel caso in cui vengano manipolati alimenti irritanti (cipolla, peperoncino, spezie, ecc.) in quanto anche le lacrime possono essere veicolo di virus e di batteri.



Procedure di sanificazione:

- Il piano delle pulizie dovrebbe essere rivisto tenendo conto non solo delle superfici e attrezzature relative alla produzione degli alimenti, ma anche di tutti i punti che maggiormente possono essere toccati da più persone: maniglie, pulsanti della luce, schermi touch, tavoli, sedie, ecc.. La sanificazione deve essere effettuata utilizzando prodotti adatti al tipo di superficie. In linea generale la sanificazione deve essere intesa come l'insieme di pulizia per la rimozione dello sporco grossolano, la detersione, il risciacquo con acqua potabile, la disinfezione, il successivo risciacquo con acqua potabile e l'asciugatura, ove necessario. Per la fase di disinfezione l'OMS consiglia prodotti a base di ipoclorito di sodio almeno allo 0,1% o a base di alcool etilico almeno al 75%. Per i bagni invece è suggerita una concentrazione di ipoclorito di sodio allo 0,5%. Nell'acquisto dei prodotti è buona norma valutare la dose di impiego e il tempo di contatto, che deve essere adeguato alla tipologia di impiego (ad esempio per la pulizia di un tavolo tra un cliente e l'altro può non essere idoneo un prodotto con un tempo di contatto superiore ai 2-3 minuti).

Gestione dell'Autocontrollo:

- Il manuale HACCP deve essere rivalutato ed eventualmente aggiornato nel caso in cui la nuova organizzazione del locale e delle attività comporti delle modifiche alle linee di produzione o alle procedure operative (ad esempio per la consegna a domicilio degli alimenti, se prima non era contemplata tra le attività svolte). Si ricorda che le attività implementate devono essere comunicate all'Autorità Sanitaria competente secondo le modalità previste da ogni Comune.

A completamento, si ricorda che un elemento essenziale di prevenzione e protezione è la formazione del proprio personale, che deve conoscere obblighi e procedure relative alla nuova organizzazione del proprio lavoro e deve essere consapevole della sua importanza nella gestione di questo nuovo pericolo per la salute collettiva.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

- ✓ Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. "Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti". Versione del 27 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 32/2020).
- ✓ Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari "Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione".
- ✓ <http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus> (Ministero della Salute - Italia)
- ✓ <https://www.cdc.gov> (Center for Disease Control and Prevention - USA).
- ✓ <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019> (World Health Organization)
- ✓ <https://www.iss.it/covid-19> (Istituto Superiore di Sanità)



Pizza Senza Glutine

senza allergeni, idratata con acqua di mare e realizzata con ingredienti 100% biologici.



E tu...
che tipo
di PIZZA sei?

Prossima uscita,
PIZZA **LEGGERA**

#grecipizzabook



GreciXte

scarica subito l'app



Il Coriandolo

Seme per
l'immortalità

di Giampiero Rorato

07





Nel nostro viaggio alla ricerca e conoscenza delle spezie incontriamo in questo mese una pianta che è nel contempo erba aromatica e spezia e non arriva dall'Oriente, anche se è molto usata in tutto l'Oriente, oltre che nell'America centrale.

L'origine di questa pianticella, il cui nome scientifico è "*Coriandrum sativum*" è il Mediterraneo, soprattutto orientale e l'Anatolia, che è la Turchia asiatica. Il coriandolo assomiglia visivamente al prezzemolo, tanto da essere chiamato anche "*prezzemolo orientale*", ma ha un gusto molto diverso dal prezzemolo e le sue foglie sono la parte più apprezzata, perché ricche di gusto.

Del coriandolo si usano oltre alle foglie aromatiche, di un bel colore verde brillante e dal sapore leggermente agrumato anche i piccoli frutti, che nascono da fiorellini che possono essere bianchi o rosati e sono in genere chiamati "semi".

Questa erba aromatica è conosciuta fin dalla più lontana antichità e, infatti, il coriandolo è citato in testi sanscriti (i più antichi testi indiani), egizi, greci e latini e si sa che i Persiani lo coltivavano già 3000 anni fa. Gli Egizi impiegavano le foglie sia a scopo medicinale che culinario, mentre i semi (in verità, come abbiamo prima precisato, si tratta dei piccoli frutti) venivano essiccati e usati come spezia per aromatiz-

zare i cibi e soprattutto per scopi liturgici e funerari. Nella tomba di Tutankhamon, fra le varie provviste poste accanto al defunto, sono stati infatti rinvenuti dei vasi di semi di coriandolo, probabilmente quale viatico per accompagnare lo spirito del faraone nella terra dei morti.

Attorno alla metà dello scorso millennio il coriandolo fece il cammino inverso rispetto alle spezie orientali e, infatti, fu trasportato a ritroso sulla Via della Seta dal Mediterraneo alla Cina dove i semi erano considerati un passaporto per l'immortalità e quando i *conquistadores spagnoli* con Hernán Cortés prepararono la spedizione per la conquista del Messico portarono con sé anche dei sacchetti di coriandolo che furono perciò le prime piante aromatiche coltivate nelle Americhe, dapprima in Messico, poi in Perù e nel 1600 i coloni europei le introdussero anche nel Massachusetts, nell'America settentrionale.



IL GUSTO
DELLE SPEZIE**Proprietà
del coriandolo**

Il coriandolo è considerato un antibatterico naturale e l'olio di coriandolo viene utilizzato per curare le infezioni e anche le tossinfezioni alimentari e sarebbe efficace anche contro la tossicità dei funghi e altri microrganismi.

Ha, inoltre, proprietà antispasmodiche, aiuta la digestione, è un rimedio per il gonfiore intestinale, per le difficoltà di stomaco e combatte l'inappetenza. Stimola il sistema nervoso, è usato come tonico per combattere il senso di stanchezza e l'apatia e tutte queste caratteristiche positive gli derivano dal fatto che contiene sostanze utili per l'organismo umano, come varie vitamine, calcio, potassio, sali minerali, antiossidanti e oli essenziali.

**Sapore
e guarnizioni**

Si deve innanzi tutto sapere che l'intera pianta del coriandolo è commestibile, ma si usano soprattutto le foglie e i semi anche se in alcuni Paesi del Sud-est asiatico si cucinano e si mangiano anche le radici. In Europa si usano quasi esclusivamente i semi per insaporire i cibi, dagli stufati ai sottaceti ai dolci. In Italia viene impiegato nella preparazione di insaccati come la mortadella e alcuni tipi di salsiccia. Nell'America centromeridionale si usano le foglie tritate per preparare salse che accompagnano il pesce, la carne, il pollame, ma vengono impiegate anche per preparare zuppe e insalate miste. I semi ed anche le foglie sono ingredienti fondamentali dei vari tipi di curry indiani e i semi macinati entrano nel miscuglio di spezie denominato il "gran masala" che è una miscela di spezie tipiche della cucina indiana e pakistana. Nella lingua hindi, "gran masala" significa *spezia calda, bollente*, per indicarne il sapore forte e pungente. Oltre al coriandolo, questa miscela è composta anche da pepe nero, cannella, cumino.



SIAL

**IL VOSTRO PASS D'INGRESSO
CON UNO SCONTO DEL **33%****

FINO AL 18/09/2020 SU SIALPARIS.COM

INSPIRE FOOD BUSINESS

**DECODIFICARE
LE TENDENZE
E LE INNOVAZIONI**

**+ 2.300
PRODOTTI PRESENTATI
DURANTE
SIAL INNOVATION**

**APPROFITTATE
DI QUESTO APPUNTAMENTO
PER TROVARE
L'ISPIRAZIONE!**

Parigi



**18-22 OTTOBRE 2020
PARIGI NORD VILLEPINTE**

SIALPARIS.COM #SIALParis



Per ulteriori informazioni: Saloni Internazionali Francesi
Srl - Contatto: Anna Del Priore
Tel.: 02/43 43 53 27 - Email: adelpriore@salonifrancesi.it

COMEXPOSIUM

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

5

BUONE RAGIONI

PER VISITARE SIAL PARIGI

1 MOLTEPLICI OPPORTUNITÀ DI SCAMBI CON OPERATORI
PROVENIENTI DA MERCATI INTERNAZIONALI.

L'85% dei nostri espositori è internazionale e proviene da 119 paesi.

2 ESPLORETE UN'AMPIA GAMMA DI PRODOTTI INNOVATIVI.

Incontrate i nostri 7.200 espositori e scoprite oltre 400.000 prodotti
provenienti da tutto il mondo.

3 APPROFITTATE DEI NOSTRI STRUMENTI PER CONTATTARE
I VOSTRI POTENZIALI PARTNER.

Contattate i vostri migliori partner grazie ai nostri strumenti di
matchmaking personalizzati.

4 OPTATE PER UNA VISITA GUIDATA TEMATICA.

Ottimizzate la vostra visita a SIAL Parigi.

5 PARTECIPATE AD UN RICCO E STIMOLANTE
PROGRAMMA DI EVENTI.

Accedete a studi di mercato esclusivi e a relazioni sui mercati mondiali.

***Gioielli
d'Italia:***

Il Limone di Sorrento

della Dott.ssa Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista



*la coltivazione
delle piante sotto
le "pagliarelle"*

Il limone di Sorrento, uno dei veri simboli di Sorrento, detto anche ovale, è un prodotto ortofrutticolo italiano ad indicazione geografica protetta.

Secondo recenti studi genetici, il limone è un ibrido e deriva dall'incrocio tra l'arancio amaro ed il cedro, botanicamente è un ecotipo della specie *Citrus Limon* (limone comune).



Questo frutto è un limone femminello, dai botanici ritenuta il più antico d'Italia, e si differenzia dai limoni della vicina costiera amalfitana per le diverse modalità di coltivazione e per proprietà organolettiche differenti, buccia molto profumata, per la ricca presenza in oli essenziali, dimensioni medio-grosse (ciascun limone non pesa meno di 85 grammi), una polpa di color giallo paglierino con un succo altamente acido, che lo differenzia dal moderatamente acido del limone amalfitano, ed è ricco di vitamina C. Il Limone di Sorrento è, dunque, un prodotto che si distingue qualitativamente dai simili grazie alle peculiari caratteristiche di serbevolezza ed aroma proprie della varietà locale. Quest'ultima è allevata con singolari tecniche di coltivazione, adoperate in Penisola Sorrentina, che consentono di esaltarne le qualità specifiche, ed anche grazie a ciò, ha ottenuto il riconoscimento comunitario di Indicazione Geografica Tipica (IGP) che protegge e valorizza l'esclusivo e ineguagliabile Limone di Sorrento IGP. Viene coltivato sulla penisola sorrentina, in particolare nei comuni di Sorrento, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Vico Equense, oltre che nell'isola di Capri. Le particolari tecniche di produzione sono basate sulla coltivazione delle piante sotto le "pagliarelle", ossia stuoie di paglia appoggiate a pali di sostegno di legno per coprire le chiome degli alberi, allo scopo di proteggerli dal freddo e dal vento e per ritardarne la maturazione (aspetto della produzione, tipico, riconosciuta come IGP). Nella limonicoltura di tutta la Campania, quella sorrentina è la maggiore, rappresenta, infatti, il 35% della superficie investita ed il 40% del prodotto,

Il limone di Sorrento viene molto adoperato in cucina, per condire piatti tipici della penisola sorrentina come antipasti, primi piatti, contorni e secondi piatti, dolci (come il babà al limone), e persino il caffè di limone, inoltre, è molto adoperato anche per preparare il limoncello.

La presenza dei limoni nell'area sorrentina è certificata da documenti storici del 1500 d.C. ma, antenati dell'attuale ovale sorrentino risalgono all'epoca dei romani. Infatti, negli scavi di Ercolano e Pompei sono stati rinvenuti numerosi dipinti che raffigurano limoni molto simili a quelli odierni di Sorrento sulle tavole degli antichi romani. Bisogna, però, attendere il 1600 per avere la certezza della coltivazione di questi frutti in forma specializzata, come risulta dagli atti dei padri gesuiti della zona. Esiste ancora uno dei primi fondi coltivati, chiamato "Il Gesù" dai padri gesuiti locali, che è posto nel Comune di Massa Lubrense: secondo molti storici è questo il primo fondo della penisola sorrentina in cui fu introdotta la coltivazione del limone ed è per questo motivo, dunque, che il limone viene talvolta definito sorrentino e altre volte massese. Il vero segreto del limone di Sorrento è nel suo profumo, che gli viene conferito dagli oli essenziali che rendono questo limone di gran lunga il migliore per preparare il limoncello.

*il migliore
per preparare
il limoncello*

Calorie e valori nutrizionali

Il limone ha poche calorie, circa 29 kcal per 100 grammi, è costituito per la maggior parte da acqua, che rappresenta quasi 90% del suo peso, ha un basso indice glicemico.

**Valori
Nutrizionali**

Kcal	29
Acqua	88,98 gr
Carboidrati	9,32 gr
Proteine	1,1 gr
Grassi	0,3 gr
Fibre	2,8 gr
Calcio	26 mg
Fosforo	16 mg
Ferro	0,6 mg
Potassio	138 mg
Magnesio	8 mg
Vitamina C o Acido Ascorbico	53 mg (88,3% RDA)
Vitamina B1 o Tiamina	0,04 mg (2,9% RDA)
Vitamina B2 o Riboflavina	0,02 mg (1,3% RDA)
Vitamina B3 o Niacina	0,1 mg (0,6% RDA)
Vitamina B5 o Acido Pantotenico	0,19 mg (3,2% RDA)
Vitamina B6 o Piridossina	0,08 mg (4% RDA)
Folati	11 µg (5,5% RDA)
Beta-carotene	3 µg
Vitamina E	0,15 mg (1,5% RDA)
Criptoxantina	20 µg
Luteina e zeaxantina	11µg
Indice glicemico	20

Il minerale più abbondante nel limone è il potassio per cui il succo di limone è utile da bere per reintegrare i sali persi con la sudorazione estiva. Questo minerale svolge azioni fondamentali per il funzionamento dell'organismo: regola il battito cardiaco e contrasta l'azione del sodio in quanto riduce la pressione arteriosa, grazie al suo effetto vasodilatatore. Interviene inoltre come regolatore nella trasmissione degli impulsi nervosi e nell'equilibrio del pH cellulare. Tra le vitamine sicuramente la vitamina C è quella presente in maggiori quantità, nota per la sua proprietà antiossidante, favorire l'assorbimento del ferro ed intervenire nella stimolazione delle difese immunitarie. Ci sono, anche, altre sostanze ad azione antiossidante quali beta-carotene, precursore della vitamina A, fondamentale per la vista e per i processi di crescita e riparazione che avvengono nelle cellule, criptoxantina, luteina e zeaxantina che svolgono azione antiossidante nella retina, proteggendola dai danni delle radiazioni luminose. Altre sostanze, che conferiscono al limone particolari proprietà, sono l'acido citrico usato molto come conservante ma è, anche, antibatterico e diuretico, il limonene che sembra avere proprietà anticancro, oltre ad essere un insetticida ed avere un potere sgrassante ed i pineni (nella buccia) con proprietà antinfiammatorie e antibiotiche. Il consumo di succo di limone durante i pasti è in grado di migliorare la digestione in quanto stimola la produzione dei succhi gastrici responsabili del processo digestivo. Anche la buccia di limone bollita se bevuta a fine pasto dà sollievo a nausea, mal di stomaco e pesantezza dovuta a pasti abbondanti, insieme a qualche foglia di alloro crea una bevanda chiamata "canarino" usata, appunto, per digerire. Grazie alla presenza di acido citrico, il limone è in grado di contrastare la formazione dei calcoli ai reni e di favorirne l'eliminazione. A questo scopo è consigliato consumare il succo di mezzo limone diluito in acqua tiepida. Inoltre, è in grado di prevenire l'insorgenza di gotta perché è in grado di abbassare la quantità di acido urico presente nel corpo.

VISOR, UN SOLIDO CUORE
HI-TECH RIVESTITO DA
UN DESIGN AVVOLGENTE.

VISOR

A NEW OVEN GENERATION

Design: Lorenzo Remedi



MULTIDESIGN
Tre differenti stili
in un solo forno.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



POWER HOOD
Kit abbattimento vapori
e odori (optional).

Il forno Visor è **estremamente versatile** perchè concepito per trasformarsi e adattarsi all'occorrenza. Partendo dal **modello base VN** può essere accessorizzato con **cappa** e **carter laterali**. Stile industriale per un **forno tecnologico e performante**. L'interfaccia utente per la gestione di forno e cella di lievitazione si presenta come un pratico **quadro digitale touch** che visualizza tutte le funzionalità sotto forma di icone intuitive.



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it



ITALFORNI

SS

PIZZA E PASTA ITALIANA

LUGLIO/AGOSTO 2020

OSSERVATORIO
HOST



Host Milano

*oggi
partner,*

*nel 2021
si riparte*



Ripartire sì, ma come? Innovazione, intelligenza artificiale, sostenibilità, territorio e customer relation - parole che fino a pochi mesi fa prospettavano l'avanguardia per un futuro prossimo - oggi sono risorse indispensabili per il presente.



host | **Milano**

Equipment, Coffee and Food

42nd International
Hospitality Exhibition

October 22-26, 2021
fieramilano



Sono le parole che accompagnano ormai da settimane la comunicazione e la promozione di Host Milano, e continueranno a farlo fino a ottobre 2021 quando si terrà la prossima edizione (dal 22 al 26 ottobre 2021). La fiera leader dell'ospitalità è oggi punto di riferimento imprescindibile. Forte della sua internazionalità e costante attenzione a qualità e innovazione, e grazie ai suoi rapporti privilegiati con i buyer, le associazioni internazionali, gli stakeholder, le aziende ha acquisito una visione globale del mercato, accompagnando da dietro le quinte i propri partner con la presentazione di best practice, la redazione di osservatori, la diffusione delle tematiche da affrontare nel lockdown

e le soluzioni per la ripresa. E questo in tutti i suoi settori: dall'arte bianca alla pasticceria, dalla ristorazione all'hospitalità, dal caffè al gelato. La 42a edizione si sta delineando come un'edizione speciale, che vedrà il definitivo rilancio dell'ospitalità, e già vanta nomi di spicco ed eventi di rilievo.

A partire da Iginio Massari che porterà alcuni tra i più importanti pastry chef della scena internazionale all'evento Pasticceria di Lusso nel Mondo. E dai campionati mondiali: il Cake Designers World Championship e World Trophy of Pastry, Ice Cream and Chocolate.

La tecnologia sarà cruciale per affrontare le sfide del post-Covid. Touchless, automazione, sistemi di sanificazione avanzati. Le aziende sono subito scese in campo con le loro soluzioni. Le

migliori otterranno lo Smart Label - Host Innovation Award, ormai riconosciuto come "il" premio all'innovazione delle tecnologie per l'ospitalità. Il futuro va affrontato con ottimismo e razionalità: vincerà chi saprà adeguarsi ai nuovi tempi. E avrà Host Milano al suo fianco. Dice Iginio Massari: "darò tutto il mio contributo per confermare che si tratta di una fiera diversa da tutte le altre". Già, una fiera unica, da non perdere. E da seguire anche nei prossimi mesi.





CUPPONE 1963

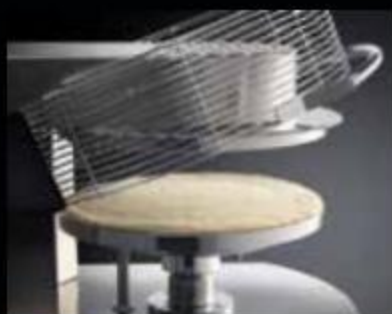
I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com





Le Birre artigianali in Veneto

di Alfonso Del Forno

**Il Veneto, insieme a Lombardia e Piemonte,
è una delle regioni italiane che detiene il
numero più alto di birrifici artigianali
sul proprio territorio.**

Uno dei più conosciuti è Cr/Ak. L'impianto di produzione è a Campodarsego (Pd) ed è gestito da Anthony Pravato e Marco Ruffa. La filosofia del Birrificio Cr/Ak è quella di proporre birre dalla forte presenza di luppoli, anche se in grande equilibrio con le altre materie prime. Questo ha permesso a Cr/Ak di affermarsi come Birrificio dell'Anno nell'edizione 2018 di Birra dell'Anno. Belle le lattine in alluminio, che hanno dato inizio a una svolta nell'utilizzo di questo contenitore in Italia. Molto interessante la linea Cantina, dedicata a Italian Grape Ale, Sour beer e birre invecchiate in botte. Altro nome importante nel mondo delle birre artigianali è 32 Via dei Birrai, il birrificio di Fabiano Toffoli, che produce a Pederobba (Tv). L'idea di base di Fabiano è quella

di produrre birre che tengano alta l'asticella della qualità e che rispettino l'ambiente.

Il fortissimo legame con il territorio si esprime con l'elaborazione di progetti che promuovono l'utilizzo di cereali locali come il farro e la sperimentazione sui luppoli autoctoni. Molte belle e di grande personalità le bottiglie, premiate negli anni scorsi come tra le più belle al mondo. Spostandoci in provincia di Vicenza, per la precisione a Isola Vicentina, troviamo il birrificio Birrone. Simone Dal Cortivo è il birraio di questo grande impianto da 60hl, uno dei più grandi in Italia, tra i birrifici artigianali. Le birre, quasi tutte di bassa fermentazione, sono caratterizzate dalla grande bevibilità, qualità

fondamentale per attrarre l'attenzione di chi ama bere per il piacere di stare insieme. Facendo un salto in provincia di Venezia, arriviamo a Martellago, dove troviamo BAV, Birrificio Artigianale Veneziano, una realtà ormai consolidata e di grande affidabilità. Le birre sono prodotte con un occhio attento al rigore delle ricette originali cui s'ispirano, per avere una bevuta semplice e piacevole. Ritornando in provincia di Vicenza, a Sovizzo, troviamo un birrificio artigianale che sta crescendo sempre più nell'ambito della ricerca e della qualità dei singoli prodotti: Ofelia. Le birre prodotte da Andrea Signorini sono estremamente bilanciate e l'utilizzo di prodotti del territorio (cereali, spezie e frutta) non interferiscono con il grande equilibrio delle birre.

Un birrificio artigianale cui prestare grande attenzione si trova a San Martino Buon Albergo, nei pressi di Verona. Il suo nome è Mastino ed è conosciuto per le sue birre di bassa fermentazione, senza però dimenticare alcune interessanti birre di alta prodotte in birrificio. Le lunghe maturazioni permettono a queste birre di essere molto pulite, sia nel bicchiere che al palato, garantendo una interessante bevibilità, senza andare a discapito della complessità generale della birra. Progetto interessantissimo, che mostra quanto vino e birra possano essere vicini, è quello di Sieman, azienda agricola nata dal lavoro di sei mani, quelle di tre fratelli, Marco, Daniele, Andrea Filippini. Nella loro azienda di Villaga, zona di Barbarano Vicentino, sui Colli Berici, si coltivano uve per i loro vini, che spesso trovano spazio nelle ricette delle birre, che fermentano con i lieviti indigeni dei vigneti di famiglia e maturano per molti mesi in botti di rovere. Mente fervida e in continua evoluzione è quella di Ivan Borsato, titolare del birrificio Casa Vecchia, in quel di Povegliano (Tv).

L'eccellente birraio ama i prodotti del territorio, non solo veneti. Al mais Biancoperla, Presidio Slow Food utilizzato per realizzare l'omonima birra, alterna i cereali antichi siciliani, in collaborazione con Filippo Drago di Molini del Ponte di Castelvetro, per la SiSiLi. Un accenno va fatto anche a tante realtà che anno dopo anno stanno crescendo in termini di presenza sul territorio, ma anche rispetto alla qualità della birra, come il birrificio Benaco 70 di Affi (Vr), Ahpah Independent di Bassano del Grappa (Vi), Acelum di Castelluccio (Tv), Bradipongo di Colle Umberto (Tv), La Gastaldia di Pieve di Soligo (Tv), LuckyBrews di Vicenza, e Birrificio del Doge di Zero Branco (Tv).

Illustrazioni di
Antonella Manenti





laPinsaEasy

LE AZIENDE INFORMANO

95

Da oggi **laPinsa** Dallagiovanna diventa anche **EASY**.

Una nuova miscela studiata per rendere la produzione dell'impasto ancora più veloce e semplice. **Ideale per impasti diretti dalle 24 alle 72 ore di lievitazione.**



Ricetta per Pinsa Romana

INGREDIENTI:

g 1000 Semilavorato Oltregrano "laPinsaEasy" Molino Dallagiovanna
g 750/800 acqua
g 20 sale
g 20 olio evo
g 2/5* lievito fresco di birra (dipende dalle ore di maturazione 24/72 h)

PROCEDIMENTO:

Mettere nell'impastatrice (possibilmente spirale) la farina, il lievito fresco e 550 gr di acqua. Impastare quindi per 5 minuti in 1° velocità. Azionare la 2° velocità (8-10 minuti) e dopo qualche istante cominciare ad aggiungere gli altri ingredienti aspettando il loro assorbimento: una parte dell'acqua rimanente, il sale a pioggia, ancora

una parte dell'acqua, l'olio evo e l'ultima parte di acqua restante. Riporre la massa in un mastello leggermente oliato a T° ambiente (24°C) per 30 minuti (se la massa è piccola) oppure direttamente in frigo a +4°C (se la massa è grande) lasciando lievitare per 24-72 ore (dipende dalle quantità di lievito ed acqua). Togliere dal frigo 20/30 minuti prima dello staglio. Filonare (250 gr) e mettere i filoncini nelle vaschette. Mettere i filoncini direttamente in frigo a +4°C per altre 24/48 ore, oppure lasciarle a T° ambiente (24°C) per 3/5 ore prima della precottura. Precuocere per massimo 2 minuti a 310-340°C; riutilizzarle subito dopo per il servizio, oppure: mantenere in frigo a +4°C per 2/3 gg dopo aver avvolto le basi con la pellicola, oppure ancora abatterle (a -40°C) mantenendole (avvolte nella pellicola) a -18°C fino a 20 gg (volendo anche 3 mesi). Le basi si possono utilizzare sia da congelate sia dopo averle fatte stemperare per almeno 20 minuti a T° ambiente.

www.dallagiovanna.it

**se si utilizzasse il lievito di birra secco, dividere per 2 le dosi consigliate mantenendo le stesse tempistiche di lievitazione.*

FORNI A LEGNA COMBINATI A GAS E PELLET PER PIZZERIE E PANIFICI

*Realizzati a mano
in mattoni refrattari
dal 1977*

Via Francesco Saporì, 30
47923 Corpòlo di Rimini (RN)
Tel. +39 0541 750559
Fax +39 0541 750837

www.fornipavesirimini.it
info@fornipavesirimini.it



Costruzione artigianale di forni professionali

Il Turismo in

In Italia c'è un'enorme quantità di bellezza e questo periodo è un'occasione davvero unica per conoscerla e goderla

di Giampiero Rorato



Nessun angolo d'Italia è privo di cose stupende, dalle regioni alpine, con vette monumentali, alle isole immerse in un mare che affascina il turista più esigente.

Non serve qui ricordare, sarebbe impossibile, il bello offerto ovunque gratuitamente, ma sono pochi gli italiani che conoscono la quantità incalcolabile di bellezze paesistiche, archeologiche, culturali, artistiche, architettoniche, enogastronomiche, presenti in ogni città e, molto spesso, anche nei paesi più sperduti e in troppi casi abbandonati.

Si può andare a trascorrere le vacanze dappertutto e dappertutto si sta bene. Negli ultimissimi decenni le località turistiche di mare, di montagna e di lago si sono molto migliorate nell'accoglienza e nell'ospitalità, sia che si vada nelle più nascoste valli alpine come nelle isole più minuscole attorno alla Sicilia. E lo stesso vale per le città d'arte. E non c'è solo un deciso miglioramento nell'ospitalità - alberghi, locande, B&B, appartamenti in affitto, ecc. - c'è più attenzione alla pulizia dei luoghi, alla cura delle spiagge, alla pubblica illuminazione, al rispetto dei beni archeologici, artistici e culturali, come dire che è molto aumentata la capacità di attrazione turistica e l'ospitalità.



Italia



Ci sono regioni, in particolare quelle del medio-basso Adriatico e poi la Calabria, la Basilicata, la Campania e le due grandi isole, Sicilia e Sardegna, che sono dei veri gioielli spesso più conosciuti dagli stranieri che dagli italiani. Napoli ormai da tempo è una grande e affascinante città turistica, Il Salento e la città di Lecce mostrano con giusto orgoglio, grazie anche agli spagnoli, un barocco che fa stordire tanto è bello, come succede visitando Noto in Sicilia. Poi c'è la bellezza degli agrumeti che profumano i paesi di tutto il Sud Italia, e non solo la Riviera Amalfitana.

Un cenno lo meritano appieno le Marche, belle dappertutto, con un mare stupendo, tantissime opere d'arte e una cucina di mare e di terra meravigliosa.

Se gli abitanti del Nord Italia, per un anno privilegiassero rimanere in Italia e visitare il Sud Italia farebbero delle scoperte che neppure immaginano. Penso ad una cucina davvero straordinaria, quella pugliese e quella

siciliana e quest'ultima è ricca di influenze greche, romane, arabe, normanne, sveve, aragonesi fuse in un crogiolo di sapori che non si trova in nessun'altra parte del mondo. E poi il Cilento, in Campania, dove è nata la "cucina mediterranea", tra Acciaroli e Pollica e dove si ammirano, fra l'altro, il sito archeologico di Velia, le splendide Grotte di Pertosa e di Castelcivita,

la celeberrima Certosa di Padula e il Capo Palinuro citato da Virgilio nell'Eneide.

E così è dappertutto, un intreccio di archeologia, storia, religione, bellezze naturali, gastronomia.



Viaggiare in Italia significa godere un territorio straordinario, nel quale si sono sedimentati secoli di storia, arte, bellezza, cultura che affascina tutti coloro che li visitano.

Il nostro invito - e sapete che questa rivista da sempre è impegnata a far conoscere l'Italia ben sapendo che, comunque, di cose straordinarie è pieno il mondo - è proprio quello di visitare l'Italia. Il viaggio va programmato al meglio, scegliendo alberghi o B&B, trascorrendo, se piace, il mattino al mare per poi entrare nel territorio, visitare i paesi, i musei locali, le trattorie dei residenti per trovare la cucina autentica del posto. Sarà un'esperienza meravigliosa che non si dimenticherà.

L'Italia è bellissima. Chi scrive ha visitato buona parte del mondo, ha visto luoghi meravigliosi, ma di fronte ai templi di Agrigento, al centro storico di Noto, alle colture di pistacchio di Bronte, ai campi di grano Khorasan di Altamura, ai Sassi di Matera, si resta estasiati, perché tutti questi luoghi raccontano uno spicchio importante della storia del nostro Paese, invasioni, guerre, lavoro, intelligenza, selezione di prodotti, cucina, costumi di vita, sopravvivenza e tutto questo lo si vede oggi fermandosi nei paesi, sedendo nelle trattorie, camminando per le strade, fermandosi a parlare con la gente.



Questo è il turismo che ha valore perché ci arricchisce di cultura e di esperienza di vita, ci rende migliori e più maturi e questo non è certo poco, tutt'altro. E conviene approfittarne.



Sigep

42° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA,
PANIFICAZIONE ARTIGIANALI
E CAFFÈ



JOIN THE CHANGE

16-20 GENNAIO 2021 FIERA di RIMINI



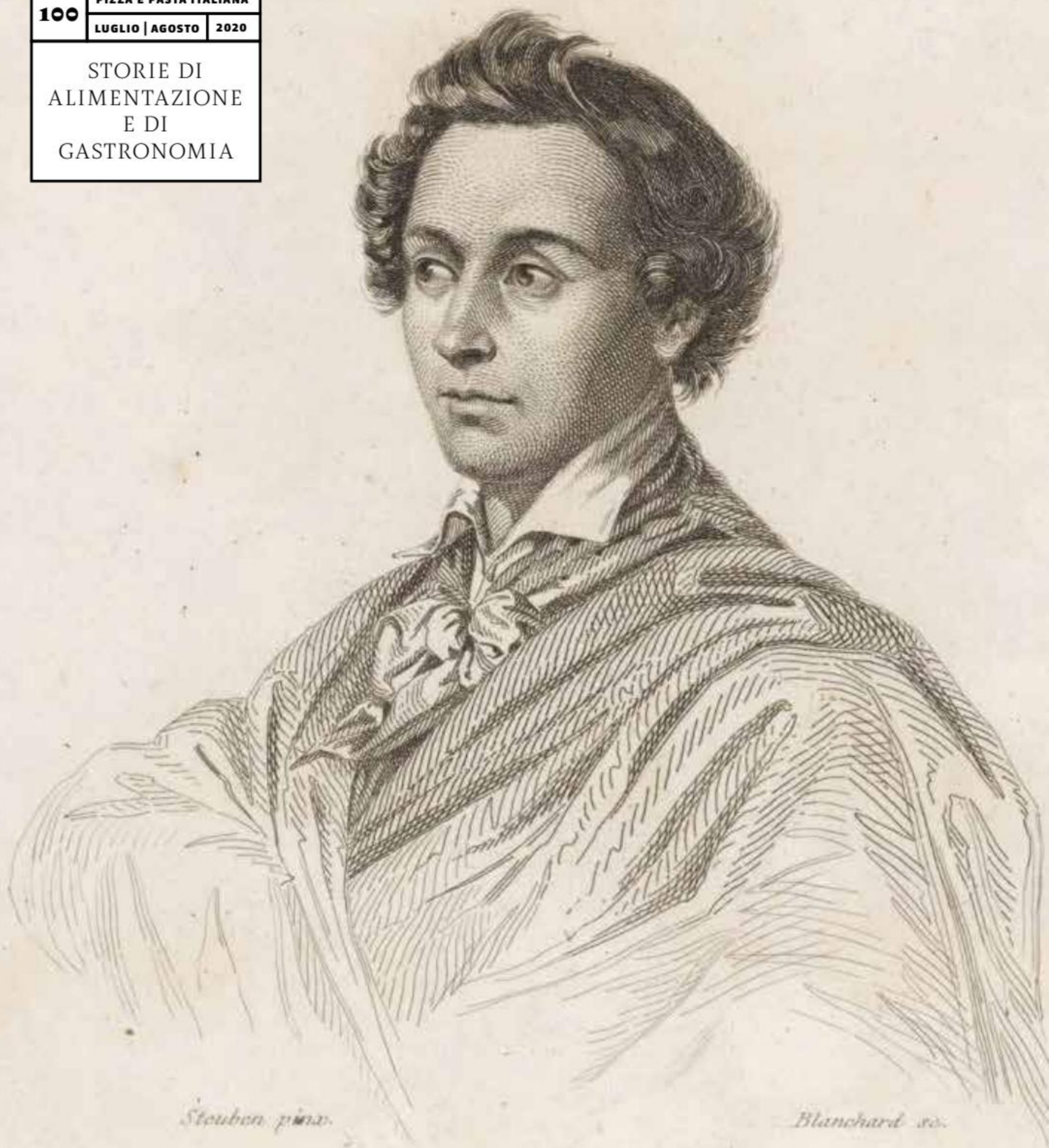
Professional ONLY
www.sigep.it



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



Antonin Carême

Marie-Antonin Carême

Il cuoco che rivoluzionò la cucina

di Stefano Buso

A SINISTRA,
Ritratto di
Marie-Antoine
Carême

Scrivere di personaggi che hanno celebrato la gastronomia tralasciando Carême è come uscire di casa senza l'ombrello quando fuori piove. Marie-Antonin Carême è stato uno dei più grandi cuochi e pasticceri di tutti i tempi, un autentico enfant prodige. Nacque a Parigi nel 1784, qualche anno prima della rivoluzione francese. La sua era una famiglia numerosa che viveva di stenti, così, all'età di dodici anni il padre lo abbandonò. Si narra che il giorno in cui il genitore decise liberarsi di lui, prima gli offrì un boccone in un'osteria, una specie di ultimo pasto. Il giovincello, sebbene solo e senza un quattrino, non si perse d'animo, anzi si diede da fare per trovare un impiego. Inizialmente rimediò un lavoretto come sguattero in cambio di qualcosa da mettere sotto i denti e un giaciglio; in seguito, divenne l'apprendista di Sylvain Bailly, un rinomato pasticcere il cui negozio era vicino a Palais-Royal. Bailly, maliziosamente, fiutò il talento del ragazzetto e iniziò a insegnargli il mestiere, sperando in un

tornaconto. E così fu, poiché l'apprendista non disattese le aspettative del datore di lavoro, ideando innumerevoli preparazioni di pasticceria, specializzandosi, soprattutto, in costruzioni a base di zucchero, glassa e marzapane, che vennero esposte in vetrina per attrarre la clientela. Tra le opere vi furono ricostruzioni di templi, obelischi, ponti, piramidi e altre strutture imponenti per le quali il novizio pasticcere trasse ispirazione consultando i libri di storia dell'architettura presenti nella vicina Bibliothèque Nationale. Ben presto, divenne un professionista stimato, tanto da essere notato da Charles Maurice de Talleyrand-Périgord - diplomatico e consigliere di Napoleone.

Talleyrand, irriducibile buongustaio, decise di "arruolare" Carême, che iniziò a dare il meglio di sé, sbizzarrendosi in preparazioni a dir poco strabilianti. Così per lui si spalancarono le porte di importanti opportunità e il suo estro culinario giunse sino alle orecchie di Napoleone. Bonaparte non era certo un gourmet, al contrario amava la cucina senza fronzoli - forse perché avvezzo al rancio dei campi di battaglia - tuttavia era consapevole dell'importanza che aveva l'alta cucina nel favorire le relazioni sociali e sapeva che un buon accordo riesce meglio se anticipato da una cena appetitosa. Per questa ragione raccomandò a Talleyrand di usare la tenuta di Château de Valençay (Centro-Valle della Loira) per compiacere patrizi e diplomatici provenienti da ogni dove. Talleyrand, conscio dell'importanza del compito, sottopose Carême a una prova da girone dantesco. In pratica, gli propose di ideare un menu annuale, ma a condizione di non ripetere mai lo stesso piatto e soprattutto



IN FOTO,
Ritratto di
Jean Sylvain
Bailly

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA

di usare solo prodotti di stagione. Il cuoco parigino riuscì a onorare l'impegno conquistandosi gli applausi del politico.

Dopo la caduta in disgrazia di Napoleone e quanto deciso dalle potenze vincitrici al Congresso di Vienna (1815), per Carême si prospettavano scenari non certo esaltanti. Fece così le valigie e oltrepassò La Manica riparando a Londra dove, grazie alle sue referenze, venne assunto come chef presso il principe reggente, il futuro Re Giorgio IV. Ritornato in Europa esercitò per un po' nelle cucine dello Zar Alessandro I, a San Pietroburgo; infine, fece ritorno in riva alla Senna assumendo l'incarico di cuoco personale del banchiere James Mayer Rothschild.

I Rothschild avevano contatti col top della società europea, e anche in questo caso Carême ebbe modo di farsi notare con le sue enormi capacità operative ed artistiche. All'epoca non c'erano media o mezzi di informazione, tuttavia ovunque si parlava della sua cucina d'avanguardia; in soldoni, era diventato un personaggio carismatico.

Attualmente, viene ricordato come uno dei principali interpreti della gastronomia, uno sperimentatore, un performer virtuoso. A lui vengono attribuite una miriade di innovazioni in campo tecnico-culinario, ad esempio l'invenzione del caratteristico cappello da cuoco (toque blanche) e la

revisione delle fondamentali salse madri. In pratica, partendo da quelle "fondamentali" ne coniò di nuove. Si impegnò altresì per snellire il servizio di sala. Sino ad allora era in voga il servizio detto "alla francese", e Carême scelse quello più rapido, detto "alla russa". In concreto, operò non solo ai fornelli, ma intraprese

un itinerario di ritocchi trasversali dedicati alla ristorazione.

Negli ultimi anni di vita scrisse diversi manuali di cucina, nondimeno, il più celebre resta "L'Art de la Cuisine Française", che annovera un gran numero di ricette e tecniche gastronomiche. Per quanto concerne la pasticceria Carême la elevò a livello d'arte, impreziosendola di novità e stragemmi, in grado ancor oggi di lasciare esterrefatti gli addetti ai lavori. Secondo il maestro d'oltralpe, la dottrina dolciaria non doveva unicamente affascinare il palato, ma grazie all'utilizzo di forme identiche alle originali, sorprendere visivamente. Si dedicò in più alla sperimentazione e diffusione della pasta sfoglia, facendo sì che divenisse un caposaldo gastronomico.

IN FOTO,
William
Orpen,
Lo Chef
dell'Hotel
Chatham



Si spense all'età di soli 48 anni, in Germania, forse per via delle conseguenze della continua inalazione di fumi di carbone, che era il combustibile d'elezione nelle cucine dell'epoca. Di lui fu scritto "... morì bruciato dalla fiamma del suo genio e dal carbone dei girarrosti". Le sue spoglie riposano nel cimitero di Montmartre, a Parigi, tuttavia, gli espedienti che concepì restano tutt'ora immutati e sono esempio di grandissima efficienza culinaria.



L'APP UFFICIALE DELLA RIVISTA

Pizza e Pasta Italiana

1
SFOGLIA LA
RIVISTA IN
MODALITÀ
SINGOLA
PAGINA

2
SCOPRI I
CONTENUTI
MULTIMEDIALI

3
RIMANI
AGGIORNATO
Scaricala subito!



La App ufficiale della rivista propone un modo evoluto di interagire con i contenuti accedendo dove consentito, attraverso una semplice rotazione, a contenuti multimediali sempre nuovi come video, gallery, schede tecniche e molto altro

*La tua rivista preferita da 31 anni.
Sempre a portata di mano!*





I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA

Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE

⊕ CORSI BASE IN PARTENZA

dal 3 al 7 ago.

dal 24 al 28 ago.

dal 14 al 18 set.

⊕ CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

20 lug./10 ago./7 sett. PIZZA IN PALA

21 lug./11 ago./8 sett. PIZZA IN TEGLIA

22 lug./12 ago./9 sett. PANE IN PIZZERIA

★ 21-22 sett. SPECIALE PIZZA AL TAGLIO

📞 info

0421.83.148


GRAZIANO BERTUZZO MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - Ostia

📞 info

06.56.99.232

347.49.68.426


GIANLUCA PROCACCINI

Campania

CAVA DE TIRRENI - Salerno

C/O Mediterranea
Accademia Del Gusto





























📞 info

339.23.16.342


MICHELE CROCCIA

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

per le date dei corsi visita www.scuolaitalianapizzaioli.it

TURATE - COMO  info 340.42.57.917 MARIO SIGNORILE	ASCOLI PICENO  info 333.68.37.562 ADOLFO RASTELLI	CATANIA  info 320.06.06.297 EMANUELE SCIORTINO	ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA  info 080.246.1249 ROSA CASULLI
GENOVA  info 329.91.17.077 ROBERTO DE SANTIS	RAVENNA  info 339.18.00.810 LUIGI TIMONCINI	BELLUNO  info 339.33.43.905 LUCA GACCIONE	L'AQUILA  info 339.79.19.152 GIULIANO BUCCI
PERUGIA  info 389.11.95.664 ALESSIO PACIOTTI	RIMINI  info 0541.39.42.31 347.97.19.204 PAOLO ROSSINI	PADOVA C/O SIRMAN  info 0421.83.148 347.68.10.71 FABIO SEBASTIANI	TRIESTE  info 339.73.61.243 MARCO LAVISTA
ALESSANDRIA  info 348.79.51.419 PAOLO ABBIATI	VERONA C/O ZANOLLI  info 347.69.96969 FEDERICO DE SILVESTRI	LA SPEZIA  info 328.31.44.633 RICCARDO LA ROSA	TERAMO  info 339.68.15.179 GIANNI POMPETTI
VERONA Master Istruttori PFC  info 0421.83.148 GIUSEPPE CONTE	c/o Love it  GIORGIO SABBATINI	TRENTO  info 345.91.57.187 ALESSANDRO CIVETTINI	NORMA - LATINA  info 0773.35.46.21 328.66.83.860 FILIPPO MARINI
PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL  info 0421.83.148 SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO	 	CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA  info 0376.655.737 IVAN SANFELICI	SPONSOR TECNICI    

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o 	BRESCIA c/o 	PADOVA c/o 	VERONA c/o  	PISTOIA c/o 	FIRENZE Reggello c/o 	TREVISO c/o 	ROMA c/o 	MANTOVA c/o 	SALERNO c/o  
---	--	---	---	---	--	--	---	--	--

CORSI *all'*ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Francia



PARIGI

GINO JASKULA

📞 info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148



CHAMONIX

VALERIO COMMAREZZETTO

📞 info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia



POZNAN

c/o FORNO ITALIA

📞 info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Russia



MOSCA

VLADIMIR DAVYDOV

📞 info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Canada



TORONTO

REMO TORTOLA

📞 info (0039) 0421.83.148

Usa



SAN FRANCISCO

TONY GEMIGNANI

📞 info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com



CHICAGO

LEO SPIZZIRRI

📞 info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio



CHARLEROI

FRANCO CASANI

📞 info (00324) 95.27.31.73

Germania



FRANKFURT

c/o LA BOTTEGA TOSCANA

📞 info (0039) 0421.83.148
www.labottegatoscana.de

Cina

PECHINO JINAN SHANGHAI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

📞 info (0086) 185.1860.5274

Australia



MELBOURNE

MARIANO DE GIACOMI

📞 info (0039) 0421.83.148



PERTH

THEO KALOGERACOS

📞 info (0039) 0421.83.148



MARGARETH RIVER

IVAN ZECCA

📞 info (0039) 0421.83.148

Brasile



CURITIBA

HENRIQUE CAVAZZOTTI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

📞 info (0055) 41.99.91.89.778

www.le5stagioniacademy.br

www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

Argentina



BUENOS AIRES

APPYCE

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

📞 info (0054) 4954-0065

javierlabake@escuelaappyce.com.ar

www.escuelaappyce.com.ar



*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com



A fine cottura, per esaltare la cremosità e la freschezza di Philadelphia in contrasto con la croccantezza della pizza.

I VANTAGGI DI USARE PHILADELPHIA NELLE TUE PIZZE



VERSATILITÀ D'USO



STABILITÀ



MODERNITÀ

Per informazioni e ispirazioni, invitiamo a consultare i nostri canali ufficiali, sito web e social, Philadelphia Professional dedicati agli esperti del settore per lasciarvi ispirare su usi e abbinamenti illustrati in ricette e videoricette e per scoprire dove incontrarci!



PHILADELPHIA-PROFESSIONAL.IT



[PHILADELPHIAPROFESSIONAL_IT](https://www.instagram.com/PHILADELPHIAPROFESSIONAL_IT)



[PHILADELPHIA PROFESSIONAL IT](https://www.facebook.com/PHILADELPHIA-PROFESSIONAL-IT)